



Scheda delle Specifiche Tecniche



Aceto di vino, rosso
Acidità 6%

COMPOSIZIONE

Ingredienti: vino.
Antiossidante: E224.

Caratteristiche delle materie prime:

vini destinati all'acetificazione, rispondenti ai requisiti del D.P.R. 162/65 e successivi aggiornamenti e modifiche.

caratteristiche sensoriali del prodotto finito:

aspetto: limpido, brillante.
colore: rosso rubino.
odore: acido, con note vinose.
gusto: acido, senza sapori estranei.

Caratteristiche chimico-fisiche prodotto finito:

parametro		min	max	limiti di legge	
acidità totale	%	6	6,2	min 6,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
estr. secco totale	g/l	11,0	-	min 11,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
ceneri	g/l	1,0	-	min 1,0	D.M. 27/3/86
anidride solforosa	mg/l	-	100	max 170	Dir. 94/.../CE
rame	mg/l	-	1,0	max 1,0	D.M. 27/3/86
zinco	mg/l	-	5	max 5,0	D.M. 27/3/86
piombo	mg/l	-	0,3	max 0,3	D.M. 27/3/86

Un programma di garanzia della qualità assicura la rispondenza alle caratteristiche stabilite delle materie prime e del prodotto.

In ogni fase del processo sono osservate le disposizioni di legge riguardanti la disciplina igienica delle sostanze alimentari.

Stampato da: alabmrtm in data: 04/08/2010

Schedatecn: ac vino, 6 rosso, rev 08-10, Ital.doc

Modello vers.10/03

Versione:	04/08/2010	08/10
Sostituisce versione:		11/06
		10/03
		2/98