



ANTICHI COLLI s.r.l.  
Rev.04 del 16/07/2014

MANUALE D'AUTOCONTROLLO  
HACCP MANUAL

SCHEDA TECNICA  
TECHNICAL SHEET



Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali / Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP – qualita' VIOLA**  
**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA – VIOLET quality**

**INGREDIENTI - INGREDIENTS**

Aceto di vino (contiene **solfiti**), mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d (contiene **solfiti**).  
Wine vinegar (contains **sulphites**), concentrated grape must, colour: caramel E150d (contains **sulphites**).

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - SENSITIVE CHARACTERISTICS**

|  |   |
|--|---|
| Aspetto: limpido.  | Look: clear.  |
| Colore: bruno intenso.   | Color: intense brown.   |
| Odore: caratteristico, intenso e persistente, gradevolmente acetico. | Smell: characteristic, intense and persistent, pleasantly acetic. |
| Sapore: agrodolce, equilibrato e gradevolmente caratteristico..      | Flavour: balanced, bitter-sweet, pleasantly characteristic.       |

| CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE<br>CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS |   |                         |         | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE<br>CHARACTERISTICS OF MICROBIOLOGY   |   |
|--|---|-------------------------|---------|--|---|
| PARAMETRO<br>PARAMETER   | VALORE DI ACCETTABILITA' /<br>VALUE OF ACCEPTABILITY' | TOLLERANZA<br>TOLERANCE |         | PARAMETRO<br>PARAMETER   | VALORE DI ACCETTABILITA' /<br>VALUE OF ACCEPTABILITY' |
| Acidità totale /Total acidity  | 6,15 g / 100 ml                                       | - 0.15                  | + 0.15  | Lieviti / Ferments   | < 500 ufc/ml  |
| Anidride solforosa /SO2  | Max. 100 mg / l                                       | -                       | -       | Muffe / Moulds   | < 500 ufc/ml  |
| Ceneri/ Ashes  | Min. 2.5 g / l  | -                       | -       | CBT / Total microbial charge   | < 1000 ufc/ml   |
| Densità a 20°C/<br>Density at 20°C                                       | 1,075   | - 0.005                 | + 0.005 | Ocratossina A / Ocratoxin A  | < 2 µg/Kg   |
| Estratto secco ridotto/<br>Reduced dry extract                           | Min. 35 g/l   | - 5                     | -       | <b>OGM</b><br>Il prodotto è OGM FREE secondo<br>Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE.<br>The product is OGM FREE according to<br>Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE. |   |
| Estratto secco totale/<br>Total dry extract                              | Min. 165 g/l  | - 5                     | -       |  |   |
| Metalli pesanti/<br>Heavy metals   | Pb Max. 0.2 mg/l                                      | -                       | -       |  |   |
|  | Zn Max. 5.0 mg/l                                      | -                       | -       |  |   |
|  | Cu Max. 1.0 mg/l                                      | -                       | -       |  |   |
| Titolo alcolometrico/<br>Alcohol   | Max. 1.5% Vol   | -                       | -       | <b>IONIZATION</b>  |   |
| Zuccheri riduttori<br>/Reducing sugars                                   | 130 g/l   | - 10                    | +15     | Questo prodotto e i suoi ingredienti non sono sottoposti a ionizzazione / This product and its ingredient are not ionised                                      |   |

| VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100ML - NUTRITIONAL VALUES FOR 100ML |         |                             |       |
|---|---------|-----------------------------|-------|
| Valore energetico / Energetic value                                     | 314 KJ  | Carboidrati / Carbohydrates | 13g   |
| Valore energetico / Energetic value                                     | 74 Kcal | Zuccheri / Sugars           | 13g   |
| Grassi totali / Total fats  | 0g      | Proteine / Proteins         | 0,2g  |
| Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids                             | 0g      | Sale / Salt                 | 0,05g |

| MODALITA' DI CONSERVAZIONE - FOOD PRESERVATION  |
|---|
| Conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto senza forti sbalzi di temperatura e non esporlo alla radiazione solare.<br>La temperatura ideale di stoccaggio è 4°C – 30°C con confezione chiusa.<br>Preserve the product in a fresh and dry place without strong changes of temperature and without exposing it to the solar radiation.<br>Ideal temperature for storage is 4°C - 30°C with closed package. |

| SCADENZA A CONFEZIONE CHIUSA – EXPIRY DATE FOR CLOSED PACKAGE  |
|--|
| Nell'Aceto Balsamico di Modena non è prevista l'indicazione della data di scadenza.<br>The balsamic vinegar of Modena is one of the foodstuff free from expiry date. |

**Approvato in / Approved in :** Castelnuovo R. (MO) **in data del / Date :** 22/03/2016