



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Aceto di Vino Bianco Bio 6% Acidità

Ingredienti : Vino biologico (Contiene solfiti), acqua.

Caratteristiche delle materie prime:

Aceto da vino biologico proveniente da selezionate cantine italiane.

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito:

Aspetto: Limpido e brillante

Colore: Giallo Oro

Odore: Persistente, delicato e leggermente acido con note vinose

Gusto: Acidulo, equilibrato

Uso previsto:

Prodotto adatto ad ogni tipo di consumatore, da consumare senza ulteriori lavorazioni e particolarmente indicato con verdure fresche e lessate, sui bolliti, per confezionare salse e per tutti i tipi di gusto e secondo gradimento nell'alimentazione.

Il Quality Assurance Programme garantisce che le materie prime e il prodotto finito sono conformi ai loro parametri caratteristici. Ogni fase della produzione viene effettuata secondo quanto stabilito dalla legge a proposito di igiene e qualità in merito alla manipolazione dei prodotti alimentari nel processo di produzione.



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Aceto di Vino Bianco Bio 6% Acidità

Parametri chimico - fisici:

| Parameter | u.m. | min | max |
|--------------------------------|------|-----|-----|
| Titolo alcolometrico effettivo | % | 0 | 1,5 |
| Acidità Totale | % | 6,0 | 6,4 |
| Anidride solforosa totale | mg/l | 0 | 170 |
| Piombo | mg/l | 0 | 0,3 |
| Rame | mg/l | 0 | 1 |
| Zinco | mg/l | 0 | 5 |
| Ph | | 2,5 | 3,5 |

Caratteristiche microbiologiche:

Il prodotto è stabile. Alcune sedimentazioni sono possibili (madre dell'aceto) e garantiscono l'autenticità dell'aceto fatto dal vino.

Valori nutrizionali

| Parametri | m.u. | Valori per 100 ml di prodotto | Valori per Porzione (15 ml) | Valori giornalieri % (*) |
|-------------------|--------------|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Valore energetico | kJ | 80 | 12 | 0,15 |
| | kcal | 19 | 3 | 0,15 |
| Grassi | Totali | g | 0 | 0 |
| | Saturi | g | 0 | 0 |
| | Trans | g | 0 | 0 |
| | Polinsaturi | g | 0 | 0 |
| | Monoinsaturi | g | 0 | 0 |
| Carboidrati | Totali | g | 0,2 | 0 |
| | Zuccheri | g | 0 | 0 |
| Proteine | g | 0 | 0 | 0 |
| Sale | g | 0,01 | 0 | 0 |

* Calcolati su 2000 Calorie



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Aceto di Vino Bianco Bio 6% Acidità

| ALLERGENI | Il prodotto contiene | Il prodotto non contiene |
|--|----------------------|--------------------------|
| | Si | NO |
| Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati) | | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | X |
| Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio | | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X |
| Miele (compreso pappa reale) | | X |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X |
| Soia e prodotti a base di soia | | X |
| Latte e prodotti a base di latte | | X |
| Uova e prodotti a base di uova | | X |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | X |
| Senape e prodotti a base di senape | | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale | X (< 170 PPM) | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | X |
| Altro | | X |



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Aceto di Vino Bianco Bio 6% Acidità

Presenza di Ogm:

Il prodotto e i suoi ingredienti non contengono materiale modificato geneticamente.

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono prodotti a partire da organismi geneticamente modificati.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti.

Shelf life e modalità di conservazione :

Il prodotto ha un'acidità di circa 6% , per cui la conservazione è superiore a tre anni dalla data di produzione se il contenitore è sigillato e conservato a temperatura ambiente.

Redatto da R.lab./TL:

04/11/2014



Cert. N.21561

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Acetifici Italiani Modena srl
Denominazione: Aceto di vino Bianco biologico

| Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE | | Presente nel prodotto (ingrediente) * | PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO) |
|---|---|---------------------------------------|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati | NO | NO |
| 2 | Crostacei e/o prodotti a base di crostacei | NO | NO |
| 3 | Uova e/o prodotti a base di uova | NO | NO |
| 4 | Pesce e/o prodotti a base di pesce | NO | NO |
| 5 | Arachidi e/o prodotti a base di arachidi | NO | NO |
| 6 | Soia e/o prodotti a base di soia | NO | NO |
| 7 | Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | NO |
| 8 | Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati | NO | NO |
| 9 | Sedano e/o prodotti a base di sedano | NO | NO |
| 10 | Senape e/o prodotti a base di senape | NO | NO |
| 11 | Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | SI (<170 ppm) | NO |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO |

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 31/03/2020

ACETIFICI ITALIANI MODENA srl
Sede Leg. e Stabilimento: Via Fornaci, 12
41012 CARPI (MODENA)
Tel. +39 059 66 47 77
Fax +39 059 66 47 78
Part. IVA IT 02258300363

TIMBRO E FIRMA:





Carpi, 31/03/2020

DICHIARAZIONE ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO

| ARTTERRA04: 500 mL Aceto di vino bianco biologico 6% acidità | | |
|--|--------------------------------|------------------------------|
| DESCRIZIONE PRODOTTO | INGREDIENTI | ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO |
| Aceto di vino bianco biologico | Aceto di vino bianco biologico | Italia |

| ARTVILLGRI113: 500 mL Aceto Balsamico di Modena IGP 6% acidità | | |
|--|--|------------------------------|
| DESCRIZIONE PRODOTTO | INGREDIENTI | ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO |
| Aceto Balsamico di Modena IGP | Aceto di vino Mosto d'uva concentrato Colorante: caramello E150d | Aceto di vino →EU |

Ufficio Qualità

ACETIFICI ITALIANI MODENA srl

Sede Leg. e Stabilimento: Via Fornaci, 12
41012 CARPI (MODENA)

Tel. +39 059 66 47 77

Fax +39 059 66 47 78

Part. IVA IT 02258300363

Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it