



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mis à jour le : 02/12/2019

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA

“Le SPRAY”

Balsamic Vinegar of Modena
“the Spray”

Références / Références :

Code EAN	Code interne	Volume net (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281 726 002500	BARSPRAY25	0.25	Bouteille	6	216	144	864	4

Palette : H : 110 cm L120cm l 80cm, poids brut : 432kg

Carton : H : 24.5cm L : 18cm l : 12.5cm, poids brut : 3kg

Bouteille : H : 22.5 cm, diamètre : 6cm, poids brut : 500gr, poids net : 230gr

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Vinaigre Balsamique de MODENA/ <i>Balsamic Vinegar of Modena</i>
Ingrédients / Ingredients :	Vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant E150d. Contient sulfites / Wine vinegar, cooked grape must, colour: caramel E150d. Contains sulfites
Origine / origin :	Italie/ Italy

Contenant / Containers :

Type de contenant / Containers type :	25cL spray
Alimentarité / Food grade :	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / <i>Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs</i>

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide / Liquid
Goût et / Taste :	aigre doux, bien balancé, agréable et caractéristique / Sweet sour, well balanced, pleasant and characteristic
Couleur / color :	Brun foncé / Dark brown
odeur / smell :	Typique, persistant, intense, délicat / Typical, persistent, intense, delicate
Aspect / Colour :	Clair et lumineux / Clear and bright



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA

“Le SPRAY”

Balsamic Vinegar of Modena
“the Spray”

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	74 308
Protéines / Protein	g	0.78
Glucides / Carbohydrates	g	13
Dont sucres/ which sugars	g	13
Lipides / Total fat	g	< 0.1
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	< 0.1
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	< 0.1
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	< 0.1
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	< 0.1
Sel/ salt	g	0.04
Fibres/ fibre	g	0
Lactose/ lactose	g	0
Gluten/ gluten	g	0

Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES/UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité / Specific gravity	g/l	1.07	OIV MA-AS2-01°R2009
Acidité total / Total acidity	g/l	Mini 6	OIV MA-AS2-01°R2009
Teneur en alcool / Alcohol content	%/v	Max 1.5	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
Sucres réducteurs / Reducing sugar	g/l	120	MI 004 REV 11 2013
Extrait sec total / total dry extract	g/l	150	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
Dioxyde de soufre / sulphur dioxide	ppm	20	OIV RESOLUTION
Cendres / ash	g/l	3.5	OIV RESOLUTION
PB	Mg/l	Max 0.2	OIV RESOLUTION
CU	Mg/l	Max 1	OIV RESOLUTION
ZN	Mg/l	Max 5	OIV RESOLUTION
PH	2.8		OIV RESOLUTION



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mis à jour le : 02/12/2019

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA

“Le SPRAY”

Balsamic Vinegar of Modena
“the Spray”

Caractéristique Microbiologie / Microbiology characteristics

CRITERES / CRITERIA	Paramètre /parameter	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Levures / yeast	LATTOBACILLI	< 10 ufc /ml	

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C) <i>Away from air, light and at room temperature (<25°C)</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use</i> :	A utiliser pour l'assaisonnement. / <i>To use for the dressing.</i>
DLUO / DDM	5 ans après conditionnement / <i>5 years after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precaution for use</i> :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	5 ans si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectées / <i>5 years if Storage conditions and precautions for use are respected</i>

Autres informations / More informations :

Ionisation / <i>Ionisation</i> :	Non / <i>No</i>
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition “végétarien” / <i>In compliance with “Vegetarian” definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Conforme à la définition “végétalien” / <i>In compliance with “Vegan” definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition “halal” / <i>In compliance with “halal” definition</i>	Oui / <i>Yes</i>
Colorant / <i>Dye</i>	Non / <i>No</i>
Allergène/ allergen	Oui / <i>Yes</i>

