

**TOSCORO "GRAND TOSCORO" VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP 0,25L**  
**3760077531469**

**Toscoro®**

| LISTE DES INGREDIENTS                            |                                     |                                                                   |                            |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Désignation réglementaire de la matière première | Origine végétale, animale, minérale | Présence / Absence d'allergène<br>Si présence, indiquer la nature | Quantité mise en œuvre (%) |
| Moût de raisin cuit                              | végétale                            | sulfites                                                          |                            |
| Vinaigre de vin                                  | végétale                            | sulfites                                                          |                            |

**LISTE DES INGREDIENTS ETIQUETEE**

Moût de raisin cuit, vinaigre de vin (vin, antioxydants : **sulfites**). Contient des **sulfites**.

**ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE**

SULFITES

**OGM selon le Reg. 1829/2003CE – 1830/2003/CE et la Dir 90/200/CE**  
Absence

**CONDITIONS DE CONSERVATION**

**AVANT OUVERTURE:** A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

**APRES OUVERTURE:** A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

| CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES |                    |             |                                                 |
|--------------------------------------------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------------------|
| Critères                                               | Cible - Tolérances |             | Méthode d'analyse                               |
| Densité relative (20°/20) (g/l)                        | ≥ 1.335            | - +/- 0,005 | OIV MA-AS2-01° R2009                            |
| Acidité totale (acide acétique) (g/100ml)              | 6                  | - 0,3       | DM 12/03/1986 GU n°161 du 14/07/1986<br>All. II |
| Alcool total (%v/v)                                    | ≤ 1,5              | - ≤ 1,5     | DM 12/03/1986 SO GU n°161 du 14/07/1986 All. V  |
| Sucres réducteurs (g/l)                                | 711                | - -30       | MI 004 rev 10 2010                              |
| Extrait sec total (g/l)                                | 790                | - -30       | DM 12/03/1986 SO GU n°161 du 14/07/1986 All. VI |
| Extrait sec (g/l)                                      | 80                 | - -4        | DM 12/03/1986 SO GU n°161 du 14/07/1986 All. VI |
| Anhydride sulfureux total (mg/l)                       | < 20               | - 100       | MI 073 rev 2009                                 |
| Cendres                                                | min 2,5            |             | OIV – Résolution OENO 58/2000                   |
| Plomb (mg/l)                                           | ≤ 0,2              |             | M 12/03/1986- OIV-MA-AS323-07 R2010             |
| Cuivre (mg/l)                                          | ≤ 1                |             | M 12/03/1986- OIV-MA-AS323-07 R2010             |
| Zinc (mg/l)                                            | ≤ 5                |             | M 12/03/1986- OIV-MA-AS323-07 R2010             |
| Coliformes totaux (ufc/ml)                             | < 10               |             |                                                 |
| Staphylocoques aureus (ufc/ml)                         | ≤ 10               |             |                                                 |
| Salmonella (ufc/ml)                                    | 0                  |             |                                                 |
| Listeria monocytogènes (ufc/ml)                        | 0                  |             |                                                 |
| E.Coli (ufc/ml)                                        | < 10               |             |                                                 |

**IDENTIFICATION PRODUIT**

VISUEL



**MARQUE :** TOSCORO

**REF INTERNE:** A1469TO

**GENCOD:** 3760077531469

**DENOMINATION LEGALE:** Vinaigre Balsamique de Modène « Aceto Balsamico di Modena IGP »

**POIDS NET/CONTENANCE:** 250ML

**DLC PRODUCTION:** ILLIMITE

**DLC GARANTIE RECEPTION:** ILLIMITE

**NOMENCLATURE DOUANIERE:** 22090091

**PROFIL ORGANOLEPTIQUE**

|                |                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ASPECT</b>  | liquide homogène sans dépôt, particulièrement dense                                |
| <b>COULEUR</b> | brun foncé, brillant                                                               |
| <b>ODEUR</b>   | suave, pénétrante et persistante, douce et fruitée, typique du vinaigre balsamique |

**VALEURS NUTRITIONNELLES : POUR 100ML/100G**

**Valeur énergétique :** 1221 kJ – 287 kcal

**Matières grasses :** 0 g

**dont acides gras saturés** 0 g

**Glucides :** 66 g

**dont sucres** 66 g

**Protéines :** 1 g

**Sel :** 0,08 g

**PALETTISATION**

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>UVC / CARTON (PCB)</b>      | 6   |
| <b>CARTONS / COUCHE</b>        | 24  |
| <b>COUCHES / PALETTE</b>       | 6   |
| <b>CARTONS / PALETTE</b>       | 144 |
| <b>UVC / PALETTE</b>           | 864 |
| <b>HAUTEUR PALETTE (cm)</b>    | 140 |
| <b>POIDS BRUT PALETTE (kg)</b> | 584 |