



	 <p>TECHNICAL DATA SHEET</p>	<p>R-43 EMI 1 REV 0</p> <p>LAST REVISION 01/01/2024</p>
---	---	---

DÉNOMINATION COMMERCIAL	NOM DE LA VENTE	EAN CODE
FCR-0136 CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE « FRAMBOISE	CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP « FRAMBOISE	8036622240649

PRODUCTEUR	BELLEI LUGI E FIGLI SRL VIA NUOVA 55/B CASONI DI RAVARINO-41017 MODENA ITALY
PRODUCTION AND BOTTLING SITE	VIA C.TESTA 3/C BOMPORTO -41030 MODENA ITALY

INGRÉDIENTS ET ORIGINE:	<p>MOUT DE RAISIN CUIT, VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA IGP (39%), SUCRE, CARMEL E150d, AMIDON DE MAIS MODIFIÉ, ARÔME DE FRAMBOISE, JUS DE FRAMBOISE. Contient de SULPHITES</p> <p>Moût de raisin cuit ITALIE - Vinaigre balsamique de Modène IGP ITALIE- Sucre UE- Caramel E150d UE- Amidon de maïs modifié UE- Arôme de framboise ITALIE- Jus de framboise ITALIE</p>
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Le glaçage est obtenu par un savant mélange d'ingrédients qui donnent naissance à une crème de framboise veloutée, aigre-douce, très équilibrée, à l'arôme caractéristique et pénétrant et à l'acidité harmonieuse. Elle est adaptée à l'assaisonnement et à la décoration des plats et sa préparation à froid permet de conserver le goût et la saveur du moût cuit et du vinaigre balsamique de Modène IGP..</p>

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	<p>ASPECT : crémeux et brillant</p> <p>COULEUR : brun intense</p> <p>ODEUR : caractéristique, persistante, intense et délicat</p> <p>GOÛT : équilibré, agréable et caractéristique, aigre-doux</p>
QUALITÉ	Le glaçage à la framboise est parfait pour accompagner les viandes blanches et rouges, les fromages, les tartes aux fruits, les glaces et les fruits en général.
DESTINATION	Toutes les catégories de consommateurs qui n'ont pas démontré de sensibilité aux ingrédients énumérés. La Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP peut être utilisée dans les régimes végétariens et les régimes qui exigent l'absence de gluten, de lactose et de matières grasses.

PRODUCT FEATURES	
GMO	L'absence d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) est garantie. Le produit n'est pas obtenu à partir d'ingrédients génétiquement modifiés ni ne dérive d'un processus qui pourrait utiliser des organismes génétiquement modifiés.
GLUTEN	Le produit ne contient pas de gluten. Bellei Luigi e Figli Srl a certifié ses produits le 24/02/20 certificat N° VVV46ZC
LES RAYONNEMENTS IONISANTS	Le produit n'est pas traité avec des radiations ionisantes et ne contient pas d'ingrédients irradiés.
DURÉE DE CONSERVATION ET MÉTHODES DE STOCKAGE	3 ANS - le produit doit être conservé dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière et à température ambiante.
ALLERGÈNES	Le produit contient des SULPHITES non ajoutées mais des résidus de la transformation de matières premières

	Présent dans le produit Non présent dans le produit ou l'établissement	Présent dans le produit Non présent dans le produit ou l'établissement
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Uufs et ovoproduits		X
Poisson et produits de la pêche		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits laitiers (y compris le lactose)		X
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits à base de fruits à coque)		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10mh/l exprimés en SO2	X	
Lupins et produits à base de lupin		X

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

PARAMÈTRE	VALEUR MOYENNE	TOLÉRANCE	U.M	MÉTHODE
DENSITÉ	1.25	+/-0.050	g/l	MI130 REV0 2016
ACIDITÉ TOTALE ESPR. EN ACIDE ACÉTIQUE	2.80	+/-0.40	g/100ml	DM12/03/86 G.U.161 14/01/86 ALL. II
TITRE ALCOOMÉTRIQUE	Max 0.15		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
SUCRES RÉDUCTEURS	>600		g/l	MI 004 REV 13 2020
EXTRAIT SEC TOTAL	>500		g/l	DM12/03/1986 GU N°161 14/07/1986 ALL.VI
ANHYDRIDE SULFUREUX	>150		PPM	MI 073 REV4 2020
CENDRE	<15		g/l	OIV RESOLUTION 58/2020
PLOMB	>3.0		Mg/l	MI 071 REV 14 2020
CUIVRE	MAX 0.200		Mg/l	MI 071 REV 14 2020
ZINC	MAX 1.00		Mg/l	MI 071 REV 14 2020

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMÈTRE	VALEUR MOYENNE	TOLÉRANCE	U.M	MÉTHODE
MUDS	<10 UFC	MAX 15 UFC	UFC/g	OIV-MA-AS4-01 REV 2020
LEVRES	<UFC	MAX15 UFC	UFC/g	OIV-MA-AS4-01 REV 2020
SALMONELLA	ASSENTI	ASSENTI	PRESENZA ASSENZA/25	AFNOR BRD 03/06-12/07
NOMBRE D'ENTÉROBACTÉRIES	ASSENTI	ASSENTI	UFC/g	MI 700 REV0/2008

	TECHNICAL DATA SHEET	R-43 EMI 1 REV 0
		LAST REVISION 01/01/2024

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
PARAMETRO	100 ML
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1147Kj/270 Kcal
MATIÈRES GRASSES	<0,1 g
DONT SATURÉES	<0,1 g
DONT MONOINSATURÉES	<0,1 g
DONT POLYINSATURÉES	<0,1 g
DONT GRAISSES TRANS	<0,1 g
DONT CHOLESTÉROL	<0,1 g
GLUCIDES TOTAUX	62 g
DONT SUCRES	56 g
PROTEINES	0.0 g
SEL	0.0 g
FIBRES	assenti
LACTOSE	assente
GLUTEN	assente

NOTES TECHNIQUES PALÉTISATION	
BOUTEILLE	250 ML
PIÈCES PAR CARTON	6
TAILLE DU CARTON CM	18X15X14.5
POIDS TOTAL 1 CARTON KG	2,0 C.CA
NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PAR PALETTE	1440
COMPOSITION DE LA PALETTE	240 CARTONS (40 CARTONS PER STRATO X 6 STRATI

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT
TOUS LES MATÉRIAUX UTILISÉS POUR L'EMBALLAGE ET LE PRODUIT SONT RECYCLABLES/RÉCUPÉRABLES : VERRE RECYCLABLE/RÉCUPÉRABLE CARTON/RECYCLABLE/RÉCUPÉRABLE PALETTE/RECYCLABLE/RÉCUPÉRABLE PRODUIT VALORISABLE DANS LES STATIONS D'ÉPURATION BIOLOGIQUE (PRODUCTION DE BIOGAZ)

CERTIFICATIONS VOLONTAIRES	BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY VERSION 8 GRADE AA	
	IFS FOOD CERTIFICATE VERSION 7 GRADE HIGHER LEVEL	
	BIO 848/2018	
	JAS STANDARD	
	UNI EN ISO 14001:2015	
	GLUTEN FREE	
	HALAL	
	IGP	 

Bellei Luigi e Figli S:R.L opère dans le respect de la législation nationale et européenne, selon son propre système de contrôle et conformément aux principes du système HACCP, et est également enregistrée dans la chaîne de contrôle des IGP contrôlée par le CSQA.

CONTACTS		
RÉFÉRENCES E-MAIL TEL	E-MAIL	TEL
BELLEI LUIGI E FIGLI INFO@BELLEI.IT 059-909111	INFO@BELLEI.IT	059-909111
BUREAU DE QUALITÉ QUALITA@BELLEI.IT 059-909111 int 204	QUALITA@BELLEI.IT	059-909111 int 204
SERVICE CLIENTÈLE EXPORT@BELLEI.IT 059-909111 int 203	EXPORT@BELLEI.IT	059-909111 int 203