



CRÈME AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

“Glassy Truffe” 250 ml FCR-0160

Bar code: 8033622240625

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect: clair et lumineux

Couleur: brun foncé

Odeur: typique, persistant, intense, délicat, agréablement acétique. Absence d'odeurs désagréables.

Goût: aigre-doux, bien balancé, agréable et caractéristique.
Sans altérations

INGRÉDIENTS

Moût de raisin cuit, Vinaigre Balsamique de Modène (39%) (Vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant E150d), sucre, colorant E150d, amidon modifié de maïs, arôme de truffe (0,15%).
Contient **sulfites**.

MODE ET DURÉE DE CONSERVATION

Le produit est à conserver dans les emballages originaux, loin de sources de lumière et à température ambiante.

On a défini une durée moyenne de vie du produit de 3 ans (emballage fermé).

DESTINATION

Toutes les catégories de consommateurs qui n'ayant pas démontré de sensibilité aux ingrédients mentionnés. Le Vinaigre Balsamique de Modène peut être utilisée dans les régimes végétariens ou dans les régimes qui nécessitent l'absence de gluten, lactose ou graisse.

ALLERGÈNES Le produit contient des **sulfites**; il n'y a pas d'autres allergènes avec réf. aux directives européennes 2003/89/CE et 2006/142 et au D.lgs 8 Février 2006, n° 114 et modifications suivantes.

PROCÈS PRODUCTIF

Réception des matières premières – mélange de la crème - filtrage – conditionnement – étiquetage – expédition



250 ml



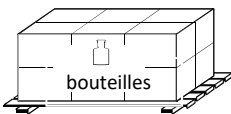
6



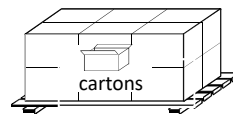
2,5
tare 0,03



15X13X18



1680



280 cartons
40 cartonsx5 couches

EURO



LIEU DE PRODUCTION ET EMBOUTEILLAGE Bomperto (MO), via Carlo Testa 3/C



CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

PARAMETRE	VALEUR MOYENNE	TOLERANCE	U.M	METHODE
DENSITE	>1.24	+/-0.0015	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
ACIDITE TOTALE (ACIDE ACETIQUE)	MIN. 3.8	+0.30	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
TENEUR EN ALCOL	<0.50		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
SUCRES REDUCTEURS	>400		g/l	MI 004 REV 11 2013
EXTRAIT SEC TOTAL	>600		g/l	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
DIOXYDE DE SOUFRE	<15		PPM	OIV RESOLUTION
CENDRES	>0.5		g/l	OIV RESOLUTION
PB	MAX 0.200		Mg/l	OIV RESOLUTION
CU	MAX 1.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
ZN	MAX 5.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
PH	2.9	0.10		OIV RESOLUTION

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET BIOLOGIQUES

PARAMETRE	VALEUR MOYENNE	PARAMETRE	VALEUR MOYENNE
LEVURES	< 10 ufc/ml	LATTOBACILLI	< 10 ufc/ml
MOULES	< 10 ufc/ml	PARASSITES	Absents

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

PARAMETRE	100 ML	15ML
ENERGIE	951Kj /227 Kcal	143 Kj /34 Kcal
GRAS	0,0 g	0,0 g
SATURÉS	0,0 g	0,0 g
MONOINSATURÉS	0,0 g	0,0 g
ACIDES GRAS	0,0 g	0,0 g
TRANS FAT	0,0 g	0,0 g
CHOLÉSTEROL	0,0 g	0,0 g
HYDRATES DE CARBON TOTAUX	52.2 g	8,0 g
SUCRES	49.7 g	7.5 g
PROTÉINES	1,76 g	0,3 g
SEL	0,16 g	0,02 g
FIBRES	absents	absents
LATTOSE	absents	absents
GLUTEN	absents	absents

CERTIFICATIONS D'ENTREPRISE

BRC Global standard Food – AA grade;

IFS International Food Standard – Higher level

BIOLOGIQUE Société certifiée selon le Reg. CE n. 834/07 et modifications suivantes.



OGM Les produits sont sans OGM dans le respect du Reg. (CE) 1829/2003 et 1830/2003 et modifications suivantes

GESTION DES DÉCHETS (fin de vite)

Tout le matériel et le produit présent dans les emballages peut être sujet à des opérations de recyclage et récupération chez des opérateurs autorisés, selon les normes concernant les déchets.

Verre: recyclable/récupérable

Carton: recyclable/récupérable

Plastique: récupérable

Emballages primaires et secondaires:

recyclables/récupérables

Produit: récupérable à travers les stations de traitement de type biologique (production de bio gas).