

ACETIFICIO

GIUSTO BONANNO & C. S.A.S.

90129 PALERMO-VIA CAPPUCCINI N° 134/138

TEL. 091.212149 – FAX 091.212665

P.IVA 00753870823

www.acetobonanno.com - info@acetobonanno.com

Casa fondata nel 1890

SCHEDA TECNICA

ACETO DI VINO BIANCO

BOTTIGLIA :	1000 ML PET
CONFEZIONE:	Termoretraibile contenenti 12 bottiglie.
DIMENSIONE CONFEZIONE:	33 x 24,8 x 26
PESO LORDO CONFEZIONE :	Kg. 12,600
PALLETIZZAZIONE :	Su bancali standard da 120 x 80 cm
	N° Totale confezioni per pallet 60
	N° Confezioni per piano 10
	N° Ripiani 6
	Peso lordo pallet Kg. 770
	Altezza totale pallet m. 1,70 incluso pallet

CODICE EAN: **8002662870238**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Aceto di vino proveniente dalla fermentazione acetica del vino bianco, Sottoposto a filtrazione sterilizzante.

INGREDIENTI: vino, antiossidante: **Metabisolfito di potassio.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO:	LIMPIDO
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO
PROFUMO:	INTENSO, GRADEVOLE
SAPORE:	CORPOSO, PIENO

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

ACIDITA' TOTALE	6,00	g. x 100 ml
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	< 170	mg/l
RAME	< 1	mg/l
ZINCO	< 5	mg/l
PIOMBO	< 0,2	mg/l
ALCOOL RESIDUO	< 0,2	ml x 100 ml
CENERI COMPRESI TRA	0,8 – 3,5	g/l
ESTRATTO SECCO COMPRESI TRA	8 – 20	g/l
PH	2,80	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale minore di 20 UFC/1.000 ml.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO

Energia	85 kJ	20 kcal
Grassi		0 g
di cui acidi grassi saturi		0 g
Carboidrati		0 g
di cui zuccheri		0 g
Proteine		0,1 g
Sale		0,01 g

MODALITA' di CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto senza forti sbalzi di temperatura e non esporlo alla radiazione solare.

L'aceto non ha scadenza.