

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**CREMA GASTRONOMICA A BASE DI "ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P."**

BOTTIGLIA IN PET	500 ML / 600 g
CONFEZIONE:	SCATOLA CONTENENTE 6 BOTTOGLIE.
DIMENSIONE CONFEZIONE:	19 cm X 13 cm x Alt. 24,5 cm
PESO LORDO CONFEZIONE :	Kg. 4
PALLETIZZAZIONE :	Su bancali standard da 120 x 80 cm
	N° Totale confezioni per pallet 150
	N° Confezioni per piano 30
	N° Ripiani 5
	Peso lordo pallet Kg. 615
	Altezza totale pallet m. 1,35 incluso pallet

CODICE EAN: 8 002662 870184

PRODOTTO	CREMA GASTRONOMICA A BASE DI "ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P."
-----------------	---

NOTE PRODOTTO Prodotto ottenuto a caldo al fine Di garantire la stabilità Microbiologica	Ingredienti: mosto d'uva cotto, ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P. 35% (aceto di vino, mosto D'uva cotto, colorante: E150d), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato, Colorante: E150d.
--	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE				OGM /RADIAZIONI IONIZZANTI	
Aspetto: liquido, viscoso Colore: bruno scuro Odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato, Gradevole acetico Sapore: Agrodolce equilibrato, gradevole e caratteristico				Ai sensi del reg. 1829/2003/CE e del Reg. 1830/2003/CE, non è richiesta alcuna Etichettatura OGM. Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti (reg. 1169/11)	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE				Dichiarazione in accordo alla direttiva 2003/89/CE In materia di allergeni	
Parametro		Accettabilità	Tolleranza		Contiene solfiti
Densità	g/ml	1,220	-0,02	+ 0,03	
Acidità totale	g/100 ml	3	-1	+ 1	
Grado rifrattometrico	*bx	48°	-6	+ 6	
pH	Ph	< 4	-	-	
				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
				Parametro	Accettabilità
				Coliformi totali	< 10 ufc/ml
				Stafilococco aureo(coag.pos)	< 10 ufc/ml
				Salmonella	0 ufc / ml
				Listeria monocytogenes	0 ufc / ml
				Escherichia coli	< 10 ufc/ml
VALORI NUTRIZIONALI	100 ML	10 ML		Modalità e temperatura di conservazione	
Calorie	kJ	1006	101	1%	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, Non Esporlo alla radiazione solare. Conservare a temperatura compresa tra i +4 e +30° C, Evitare forti sbalzi di temperatura
Calorie	kcal	237	24	1%	
Grassi	g	0	0	0%	
di cui acidi grassi	g	0	0	0%	
Carboidrati	g	55	5,5	2%	
di cui zuccheri	g	47	4,7	5%	
Proteine	g	1,5	< 0,5	< 1%	
Sale	mg	0,25	0,03	< 1%	
DATA SCADENZA					
30 MESI					
% Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ /2000 kcal)					