

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 ROSSO

BOTTIGLIA :	1000 ML PET
CONFEZIONE:	Termoretraibile contenenti 12 bottiglie.
DIMENSIONE CONFEZIONE:	33 X 24,8 X 26 cm
PESO LORDO CONFEZIONE :	Kg. 12,600
PALLETTIZZAZIONE :	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:	8002662870245
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Aceto di vino proveniente dalla fermentazione acetica del vino Rosso, Sottoposto a filtrazione sterilizzante.
INGREDIENTI:	vino, antiossidante: Metabisolfito di potassio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:	
ASPETTO:	LIMPIDO
COLORE:	ROSSO RUBINO
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	11 - 25 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.