

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 MELE

BOTTIGLIA :	500 ML VETRO BIANCO.
CONFEZIONE:	Termoretraibile contenenti 12 bottiglie.
DIMENSIONE CONFEZIONE :	33 X 25 X 21,5 cm
PESO LORDO CONFEZIONE :	Kg. 9,400
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. 580
	Altezza totale pallet m. 1,44 incluso pallet

CODICE EAN: 8 002662870092

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Aceto di mele proveniente dall'acetificazione di sidro di mele, sottoposto a filtrazione sterilizzante..

INGREDIENTI: Sidro di mele. **Contiene solfiti**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO:	LIMPIDO
COLORE	GIALLO ORO
PROFUMO:	ACETOSO, FRESCO, CHE RICORDI LA MELA MATURA
SAPORE:	CORPOSO, PIENO.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

ACIDITA' TOTALE	5,00	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	1 – 3,5	g/l
ESTRATTO SECCO COMPRESI TRA	14 – 25	g/l

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale minore di 20 UFC/1.000 ml.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO

Energia	73 kJ	17 kcal
Grassi		0 g
Di cui acidi grassi saturi		0 g
Carboidrati		0 g
Di cui zuccheri		0 g
Proteine		0,1 g
Sale		0g

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.