



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
Via Ciancergo,25 18020 Dolcedo -Imperia-

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. BIOLOGICO	
ZONA PRODUZIONE	Modena	
INGREDIENTI	Aceto di vino bio,Mosto di uva concentrato bio	
SHELF LIFE	5 Anni	
CONFEZIONE	Bottiglie da 0,250 in cartoni da 6 pezzi	
INFO ALLERGENI: Il prodotto non contiene allergeni		OGM: non presenti – Non contiene additivi e coloranti
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
ASPETTO	Scuro, intenso, denso.	
AROMA	Leggermente acidulo	
SAPORE	Equilibrato tra dolce e aspro.	
Densità a 20°C/68°f	>1,33	
Acidità totale g (acido acetico)	>6,0	
VALORI NUTRIZIONALI (quantità media per 100 ml di prodotto)	Energia 340 KJ / 1Kcal 1444 Grassi 0 di cui saturi 0 Carboidrati 81,0 g di cui zuccheri 81g Fibre 0 Proteine 0,9 g Sale 0,07	
	CARICA MICROBIOLOGICA IN P.C.A. A 30°C PER 72 h	
Lieviti Enterobatteri	< 1 UFC/ml	
Muffe	< 1 UFC/ml	
Enterobatteri	< 1 UFC/ml	
Batteri coliformi	< 1 UFC/ml	
Batteri lipolitici	< 1 UFC/ml	
Stafilocco	Absent	
Listeria	Absent	
Esteriacoli	< 1 UFC/ml	
Bacillus cereus	< 1 UFC/ml	
Batteri del latte	< 1 UFC/ml	
Sporocisti aerobica	< 1 UFC/ml	

	<i>DATI LOGISTICI</i>
	Peso lordo della bottiglia: 0,65 Kg.
	Bottiglie per cartone: 6