



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

HUILERIE GID
TZA LAPOUYADE
33230 ST MEDARD DE GUIZIERES



“Araldica ” 2 lt

FAC-0252

Bar code: 8033813742821

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect: Clair et lumineux

Couleur: Brun foncé

Odeur: Caractéristique, persistante, intense et délicate,
agréablement acétique avec des notes boisées

Goût: Aigre-doux, bien équilibré, agréable et caractéristique



INGREDIENTS

Vinaigre de vin (Origine: Italie) - Moût de raisin cuit (Origine Italie),
Caramel E150d (origine : UE)
Contient **sulfites**. **Sans gluten**

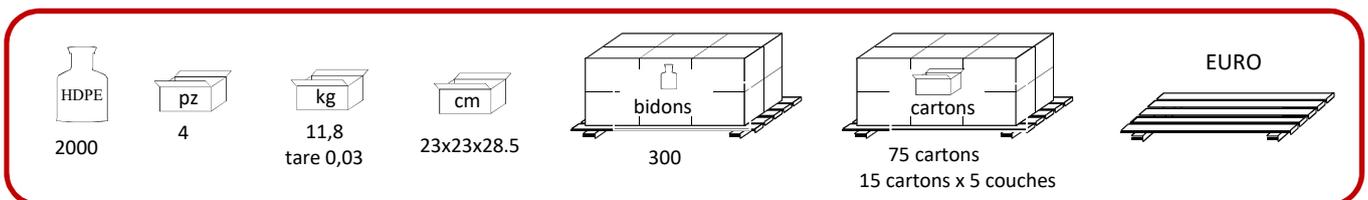
MODE DE CONSERVATION ET DUREE DE VIE DU PRODUIT

Le produit est à conserver dans les emballages originaux, loin de sources de lumière et à température ambiante. On a défini une durée moyenne de vie du produit de 5 ans (emballage fermé).

DESTINATION

Toutes les catégories de consommateurs n'ayant pas démontré de sensibilité aux ingrédients mentionnés. Le Vinaigre Balsamique de Modène peut être utilisée dans les régimes végétariens ou dans les régimes qui nécessitent l'absence de gluten, lactose ou graisse.

ALLERGÈNES Le produit contient des **sulfites**; il n'y a pas d'autres allergènes avec réf. aux directives européennes 2003/89/CE et 2006/142 et au D.lgs 8 Février 2006, n° 114 et modifications suivantes



LIEU DE PRODUCTION ET EMBOUTEILLAGE Bomporto (MO) via C. Testa 3/B

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

PARAMETRE	VALEUR MOYENNE	TOLERANCE	U.M	METHODE
DENSITÉ	1.07	+0.050	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
ACIDITE TOTALE (ACIDE ACETIQUE)	MIN. 6.00		g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
TENEUR EN ALCOL	Max 1.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
SUCRES REDUCTEURS	>140		g/l	MI 004 REV 11 2013
DIOXYDE DE SOUFRE	<20		g/l	MI 073 REV3 2017
EXTRAIT SEC TOTAL	>150		PPM	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
CENDRES	>3.0		g/l	OIV RESOLUTION
PB	MAX 0.200		Mg/l	OIV RESOLUTION
CU	MAX 1.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
ZN	MAX 5.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
PH	3.00	+0.30		OIV RESOLUTION

CARACTERISTIQUES BIOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRE	VALEUR MOYENNE	PARAMETRE	VALEUR MOYENNE
LEVURES	< 10 ufc/ml	LATTOBACILLI	< 10 ufc/ml
MOULES	< 10 ufc/ml	PARASSITES	ABSENTS

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

PARAMETRE	100 ML	15ML
ENERGIE	318Kj/76 Kcal	48Kj/11 Kcal
GRAS	<0,1 g	0,0 g
SATURÉS	<0,1 g	0,0 g
MONOINSATURÉS	<0,1 g	0,0 g
POLIINSATUREES	<0,1 g	0,0 g
TRANS FAT	<0,1 g	0,0 g
CHOLESTEROL	<0,1 g	0,0 g
HYDRATES DE CARBON TOTAUX	14 g	2 g
SUCRES	14 g	2 g
PROTEINES	0 g	0 g
SEL	0 g	0 g
FIBRES	ABSENTS	ABSENTS
LATTOSE	ABSENTS	ABSENTS
GLUTEN	ABSENTS	ABSENTS

CERTIFICATIONS D'ENTREPRISE

BRC Global standard Food – AA grade;
IFS International Food Standard – Higher level
BIOLOGIQUE Société certifiée selon le Reg. CE n. 834/07 et modifications suivantes.



OGM Les produits sont sans OGM dans le respect du Reg. (CE) 1829/2003 et 1830/2003 et modifications suivantes

GESTION DES DÉCHETS (fin de vie)

Tout le matériel et le produit présent dans les emballages peut être sujet à des opérations de recyclage et récupération chez des opérateurs autorisés, selon les normes concernant les déchets.

Verre: recyclable/récupérable

Carton: recyclable/récupérable

Plastique: récupérable

Emballages primaires et secondaires:

recyclables/récupérables

Produit: récupérable à travers les stations de traitement de type biologique (production de bio gas).