

GIUSEPPE
CREMONINI

ACETAIA G. CREMONINI	FICHE TECHNIQUE	EST 7.5-2-6
	GLAÇAGE CLASSIQUE avec du VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE	RÉV N.0 Du 18/09/2023

Législation : Règlement CEE n° 512 de 2023, Règlement CEE n° 510 de 2006. Règlement CEE n° 1169/2011

Produit:	Glaçure classique La quantité des ingrédients peut varier jusqu'à 10% selon les caractéristiques de la matière première.	
* Sous-composants et ingrédients	%	Pays d'origine
MOÛT DE RAISIN CUIT	61,2	ITALIE
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE **	36	ITALIE
ÉPAISSISSANTS :		
AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ (E1422)	2	UE
GOMME XANTAN (E415)	0,8	UE

Allergènes : Règlement CEE n° 1169/2011. Le produit contient des sulfites en tant que résidus de travail des matières premières

Composition : Vinaigre balsamique de Modène** (vinaigre de vin, moût de raisin cuit de raisins Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Ancellotta, Montuni Fortana, Albana). Sans caramel. Ce produit a été affiné en fûts de chêne pendant une période d'au moins 2 mois.

Description:

Apparence physique : lisse, dense, brun foncé
Odeur : acide, avec un arôme caractéristique
Goût : aigre-doux

Caractéristiques chimiques et physiques :

Paramètre	Unité de mesure	Valeur	Gamme
Densité	20°/20°	1.22	+/- 0,02
pH		3,5	+/- 0,50

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre	Valeur de acceptabilité	Tolérance
Les microbes chargent à 30°	Max 100 ufc/ml + 50	ufc/ml
Levure	Max 60 ufc/ml + 20	ufc/ml
Moule	Max 60 ufc/ml + 20	ufc/ml

Valeur nutritionnelle :

Valeurs moyennes pour 100 ml			
Calories	232 Kcal	Glucides :	53 g
	987 kJ	Dont sucres :	50 g
Protéine	1.30	Fibre	1,4 g
	g		
Graisse	0 g	Sel	0,2 g
Dont acides gras saturés	0		
	g		

Mode de conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, sans variations extrêmes de température et non exposé au rayonnement solaire, Min 4°C 45°C max

Date de péremption : À consommer de préférence

avant 36 mois OGM : le produit est sans OGM deuxième règlement 1829/2003/CEE et 1830/2003

Pesticide : selon ECC 396/2005 Gluten :

Reg .ECC 41/2009. Sans gluten (< 20 mg/kg).

Convient aux végétariens

17/05/2024 Approuvé par l'Assurance Qualité


ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

GIUSEPPE CREMONINI

ACETAIA G. CREMONINI	SPECIFICATION SHEET	IST 7.5-2-6
	CLASSIC GLAZE with BALSAMIC VINEGAR OF MODENA	REV N.0 Del 18/09/2023

Legislation: EEC Regulation No. 512 of 2023, ECC Regulations No.510 of 2006. EEC Regulation No. 1169/2011

Product:	Classic glaze <i>The amount of the ingredients can change up to 10% depending on the characteristics of the raw material.</i>	
* Subcomponents & Ingredients	%	Country(s) of Origin
COOKED GRAPE MUST	61,2	ITALY
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA **	36	ITALY
THICKENERS:		
MODIFIED CORN STARCH (E1422)	2	EU
XANTAN GUM (E415)	0,8	EU

Allergens: EEC Regulation No. 1169/2011. *The product contains sulphites as working residues from raw materials*

Composition: Balsamic Vinegar of Modena ** (wine vinegar, cooked grape must from grapes Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Ancellotta, Montuni Fortana, Albana). No caramel. This product was matured in oak barrels for a period of not less than 2 months.

Description:

Physical appearance : smooth, dense, dark brown
Smell : acid, with characteristic aroma
Taste : sweet and sour

Chemical and physical characteristics:

Parameter	Unit of measure	Value	Range
Density	20°/20°	1.22	+/- 0.02
pH		3,5	+/- 0.50

Microbiological characteristic:

Parameter	Value of acceptability	Tolerance
Microbes charge a 30°	Max 100 ufc/ml	+50 ufc/ml
Yeast	Max 60 ufc/ml	+20 ufc/ml
Mold	Max 60 ufc/ml	+20 ufc/ml

Nutritional value:

Average values per 100 ml			
Calories	232 Kcal	Carbohydrate:	53 g
	987 k J	Of which sugars:	50 g
Protein	1.30 g	Fiber	1.4 g
Fat	0 g	Salt	0.2 g
Of which saturates	0 g		

Method of conservation: Store product in a cool, dry place without extreme changes in temperature and not subject to solar radiation, Min 4°C 45°C max

Expiration date: Best Before 36 months

G.M.O.: the product is G.M.O. free second Reg. 1829/2003/CEE e 1830/2003

Pesticide: according to ECC 396/2005

Gluten: Reg .ECC 41/2009. Gluten free (< 20 mg/kg).

Suitable for Vegetarian

17/05/2024 Approved by Quality Assurance



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL