

ACETAIA G. CREMONINI	FICHE TECHNIQUE	EST 7.5-2-6
	VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 1 QUALITÉ DU RAISIN 	RÉV N.0 du 11/03/2023

Législation:

1) Règlement CEE n° 512/2023 reconnaissance du vinaigre Indication Géographique Protégée, 2) CEE 1169/2011.

3) ISO 13299 : Analyse sensorielle – méthodologie – lignes directrices générales pour l'établissement d'un profil sensoriel « Profilo Sensoriale Grappoli »

Produit:	Vinaigre Balsamique de Modène La quantité des ingrédients peut varier jusqu'à 10% selon les caractéristiques de la matière première.	
* Sous-composants et ingrédients	%	Pays d'origine
VINAIGRE DE VIN	78	UE
CUIT ET/OU CONCENTRÉ MOÛT DE RAISIN	20	UE
CARAMEL E 150d	2	UE

Allergènes : Règlement CE 1169/2011. Le produit contient des sulfites comme résidus de travail des matières premières

Composition : Vinaigre de vin, moût de raisin cuit et/ou concentré de raisins Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Ancellotta, Montuni Fortana, Albana et caramel (à 4 e-mei). Ce produit a été élevé en fûts de chêne pendant une période d'au moins 2 mois

Description:

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

Caractéristiques chimiques et physiques :

Paramètre	Unité de mesure	Valeur	Gamme	Limitations légales	législatif
Densité	20°/20°	1 075	+/- 0,015 Min	1,06 Reg Cee 512 /2023	
Acidité totale %		≥ 6		Min 6.0 Reg Cee 512 /2023	
Sucre réducteur g/lg/l		140	+/- 30,00 Min	110 Reg Cee 512 /2023	
Extrait sec total g/l		170	+/- 50,00 - +/-		-
Extrait sec réduit		40	10,00 Min.	30 Reg Cee 512 /2023	
Dioxyde de soufre	mg/l	50	+/- 40,00 Max	100 Reg Cee 512 /2023	

Caractéristiques microbiologiques :

Valeur du paramètre de	Tolérance
acceptabilité	
Les microbes chargent à 30°	Max 60 ufc/ml + 20 ufc/ml
Levure	Max 30 ufc/ml + 10 ufc/ml
Moule	Max 30 ufc/ml + 10 ufc/ml

Valeur nutritionnelle

Valeurs moyennes pour 100 ml	
Calories kcal	74
	Glucides totaux 13 g
	317
kJ	
Protéine 0,7 g	Sucre 13 g
Matières grasses totales 0 g	Sel 0,06 g



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

ACETAIA G. CRÉMONINI	FICHE TECHNIQUE	EST 7.5-2-6
	VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 1 QUALITÉ DU RAISIN 	RÉV N.0 du 11/03/2023

Mode de conservation :

Conserver le produit dans un endroit frais et sec, sans changements extrêmes de température et non exposé au rayonnement solaire, Min 4°C, max 45°C OGM : le produit est sans OGM conformément au règlement 1829/2003/CEE et 1830/2003

Pesticide : selon ECC 396/2005

Durée de conservation : Non requise (Reg. UE 1169/11). Nous recommandons 5 ans à compter de l'année de production

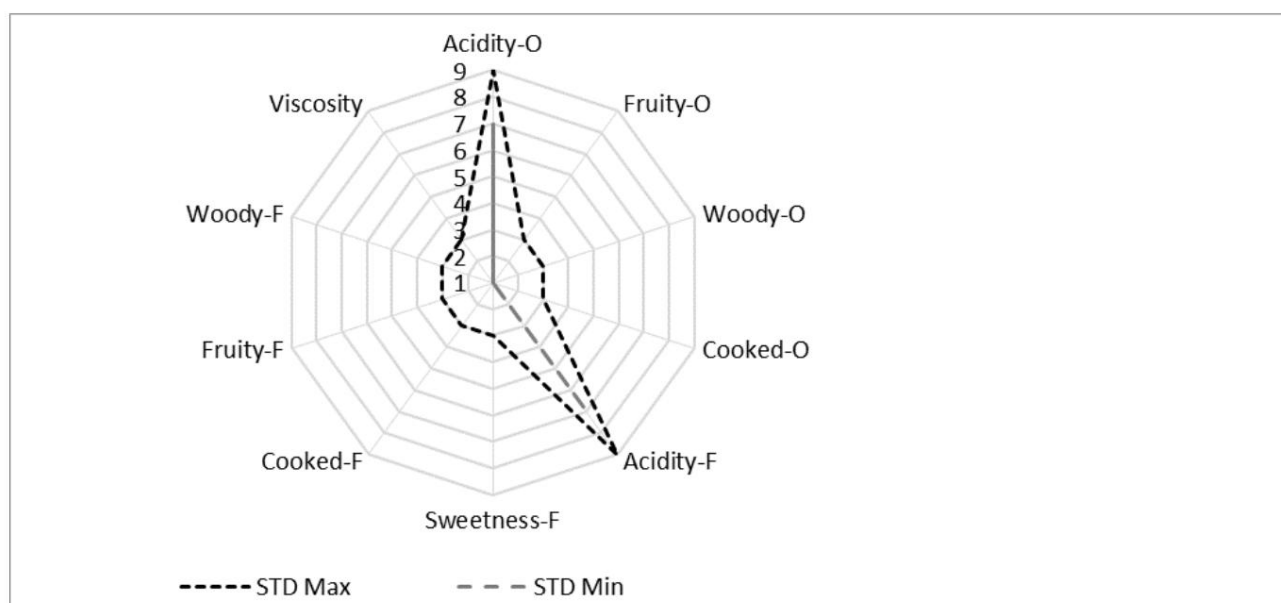
Gluten : Règlement Ecc 41/2009. Sans gluten (< 20 mg/kg)

Convient aux végétariens

Profil d'analyse sensorielle vérifié sur chaque lot selon la méthodologie ISO 13299 Analyse sensorielle – « RAISINS » par les laboratoires



Profil sensoriel développé par l'Université de Modène UNIMORE



18/04/2024 – Approuvé par l'Assurance Qualité

ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

Via Foschiero, 1142 - 41057 Spilamberto (Modena) - Tel. +39 059 7474030 - info@acetaiacremonini.com - www.acetaiacremonini.com
Cap. Soc. € 20.000 i.v. - C.F. e P.IVA 03154680361 - n. R.E.A. 363405 Modena - Registro delle Imprese di Modena n. 03154680361

GIUSEPPE CREMONINI

ACETAIA G. CREMONINI	SPECIFICATION SHEET	IST 7.5-2-6
	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 1 GRAPE QUALITY 	REV N.0 del 03/11/2023

Legislation:

- 1) EEC Regulation No. 512 /2023 recognition vinegar Protected Geographical Indication,
- 2) EEC 1169/2011.
- 3) ISO 13299: Sensory analysis – methodology – general guidance for establishing a sensory profile “Profilo Sensoriale Grappoli”

Product:	Balsamic Vinegar of Modena <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
WINE VINEGAR	78	EU
COOKED AND/OR CONCENTRATED GRAPE MUST	20	EU
CARAMEL E 150d	2	EU

Allergens: Reg CE 1169/2011. The product contains sulphites as working residues from raw materials

Composition: Wine vinegar, cooked and/or concentrated grape must from grapes Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Ancellotta, Montuni Fortana, Albana, and caramel (low 4 e-mei). This product was matured in oak barrels for a period of not less than 2 months

Description:

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

Chemical and physical characteristics:

Parameter	Unit of measure	Value	Range	Legal limitations	legislative
Density	20°/20°	1,075	+/- 0,015	Min 1.06	Reg Cee 512 /2023
Total acidity	%	≥ 6		Min 6.0	Reg Cee 512 /2023
Reducing sugar	g/l	140	+/- 30,00	Min 110	Reg Cee 512 /2023
Total dry extract	g/l	170	+/- 50,00	-	-
Reduced dry extract	g/l	40	+/- 10,00	Min. 30	Reg Cee 512 /2023
Sulfur dioxide	mg/l	50	+/- 40,00	Max 100	Reg Cee 512 /2023

Microbiological characteristic:

Parameter	Value of acceptability	Tolerance
Microbes charge a 30°	Max 60 ufc/ml	+20 ufc/ml
Yeast	Max 30 ufc/ml	+10 ufc/ml
Mold	Max 30 ufc/ml	+10 ufc/ml

Nutritional value

Average values per 100 ml	
Calories kcal	74
	317
Total carbohydrate	13 g
Protein	Sugar
0.7 g	13 g
Total fat	Salt
0 g	0.06 g



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

ACETAIA G. CREMONINI	SPECIFICATION SHEET	IST 7.5-2-6
	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 1 GRAPE QUALITY 	REV N.0 del 03/11/2023

Method of conservation:

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

G.M.O.: the product is g.m.o. free according to Reg. 1829/2003/CEE e 1830/2003

Pesticide: according to ECC 396/2005

Shelf Life: No required (Reg. UE 1169/11). We recommended 5 years from production year

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

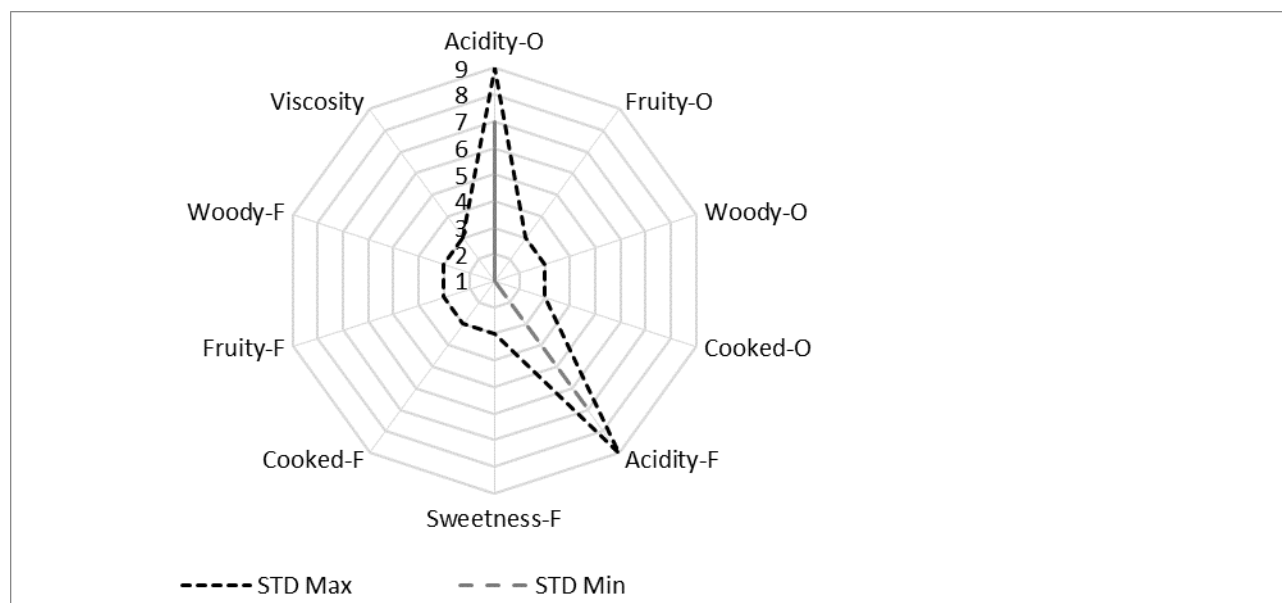
Suitable for vegetarians

Sensorial analysis profile checked on each lot as ISO 13299 Sensory analysis – “GRAPES” methodology by the labs



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Sensorial profile developed by University of Modena UNIMORE



18/04/2024 – Approved by Quality Assurance

ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL