

ACETAIA G. CRÉMONINI	FICHE TECHNIQUE	EST 7.5-2-6
	CONDIMENT BLANC avec du glucose	RÉV N.0 11/01/2024

Législation:

- 1) Règlement CEE n° 1169/2011
- 2) Règlement CEE n° 1493/1999

Produit:	Condiment blanc	
	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 BLANC	70	UE
SIROP DE GLUCOSE	20	UE/Extra UE
MOÛT DE RAISIN CONCENTRÉ	10	UE

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

Composition : Vinaigre de vin blanc sélectionné et moût de raisin concentré issu de raisins blancs sélectionnés.

Description:

Apparence physique : lisse, légèrement dense, jaune paille clair
Odeur : acide, avec un arôme caractéristique
Goût : aigre-doux

Paramètres chimiques et physiques :

Paramètre	Unité de mesure	Valeur	Gamme
Densité	20°/20°	1.10	+/- 0,02
Acidité totale	%	5,3	+/- 0,3
Dioxyde de soufre	mg/l	75	+/- 25

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre	Valeur de acceptabilité	Tolérance
Les microbes chargent à 30°	Max 80 ufc/ml + 20 ufc/ml	
Levure	Max 60 ufc/ml + 10 ufc/ml	
Moule	Max 60 ufc/ml + 10 ufc/ml	

Valeur nutritionnelle :

Teneur pour 100 ml	
Calories 99 Kcal 419 kJ	Glucides totaux 20 g
Protéine 0,5 g	dont sucre 0 g sel 20 g
Matières grasses totales	0,01 g

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 : Règlement ECC 1829/2003 et 1830/2003. Le produit ne contient pas d'ingrédients produits à partir d'OGM.

Pesticide : selon ECC 396/2005

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

Durée de conservation : 24 mois à compter de la date de production

Convient aux végétariens

26/06/2024 – Approuvé par l'Assurance Qualité


ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

GIUSEPPE CREMONINI

ACETAIA G. CREMONINI	SPECIFICATION SHEET	IST 7.5-2-6
	WHITE CONDIMENT with Glucose	REV N.0 11/01/2024

Legislation:

1) EEC Regulation No. 1169/2011

2) EEC Regulation No. 1493/1999

Product:	White Condiment <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
WHITE WINE VINEGAR	70	EU
GLUCOSE SYRUP	20	EU/Extra EU
CONCENTRATED GRAPE MUST	10	EU

Allergens: Reg CE 1169/2011. The product contains **sulphites** as working residues from raw materials**Composition:** Select White wine vinegar and concentrated grape must from select white grape.**Description:**

Physical appearance : smooth, mildly dense , light straw yellow

Smell : acid, with characteristic aroma

Taste : sweet and sour

Chemical and physical parameters:

Parameter	Unit of measure	Value	Range
Density	20°/20°	1.10	+/- 0,02
Total acidity	%	5,3	+/- 0,3
Sulfur dioxide	mg/l	75	+/- 25

Microbiological characteristic:

Parameter	Value of acceptability	Tolerance
Microbes charge a 30°	Max 80 ufc/ml	+20 ufc/ml
Yeast	Max 60 ufc/ml	+10 ufc/ml
Mold	Max 60 ufc/ml	+10 ufc/ml

Nutritional value:

Content per 100 ml			
Calories	99	Kcal	Total carbohydrate 20 g
	419	kJ	
Protein	0.5	g	of which Sugar 20 g
Total fat	0	g	Salt 0,01 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, max 45°C.**OGM:** ECC reg 1829/2003 e 1830/2003. The product does not contain ingredients produced from GMOs.**Pesticide:** according to ECC 396/2005**Gluten:** Gluten free (< 20 mg/kg). Reg .Ecc 41/2009**Shelf life:** 24 months from production date

Suitable for vegetarian

26/06/2024 – Approved by Quality Assurance



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL