

# GIUSEPPE CREMONINI

ACETAIA G. CREMONINI	FICHE TECHNIQUE	EST 7.5-2-6
	VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 2 RAISINS QUALITÉ « spec. Salade »	RÉV N.3 du 11/07/2023

## 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 d'ingrédients peut varier de 10 % en fonction des matières premières	
Ingrédients	%	Pays d'origine
VINAIGRE DE VIN	72	UE
MOÛT DE RAISIN CUIT, RAISIN CONCENTRÉ DOIT	28	IL

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

Composition : vinaigre de vin, moût de raisin concentré et/ou cuit de raisins Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Ancellotta, Montuni Fortana, Albana et caramel. Ce produit a été vieilli 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	Portée Limitations légales législatives
Densité	20°/20°	1 098	+/- 0,015 Min 1,06 Reg Cee 512/2023
Acidité totale	%	≥ 6	Min 6.0 Reg Cee 512/2023
Réduire le sucre	g/	195	+/- 40 min 110 Reg Cee 512/2023
Extrait sec total	l/l	230	+/- 40 - +/-
Extrait sec réduit		50	20 Min. 30 Reg Cee 512/2023
Dioxyde de soufre	mg/l	50	+/- 50 Max 100 Reg Cee 512/2023

## Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre	Valeur de acceptabilité	Tolérance
Microbes charger à 30°	Max 60 ufc/ml + 20 ufc/ml	
Levure	Max 30 ufc/ml + 10 ufc/ml	
Moules	Max 30 ufc/ml + 10 ufc/ml	

## Valeur nutritionnelle

avec 100 ml	
Énergie 103 Kcal 441 kJ	Glucides 20 g
Protéine 1 g de sucre 20 g	
Graisse 0 g de sel g 0,1	

## Mode de conservation :


Conserver le produit dans un endroit frais et sec, sans changements extrêmes de température et à l'abri du rayonnement solaire, Min 4°C, max 45°C



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. CRÉMONINI	FICHE TECHNIQUE	IS 7.5-2-6
	VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 2 RAISINS QUALITÉ « spec. Salade »	 REV N.3 du 07/11/2023

Durée de conservation : non requise selon le règlement UE 1169/11. Nous recommandons 5 ans à compter de la date de production.

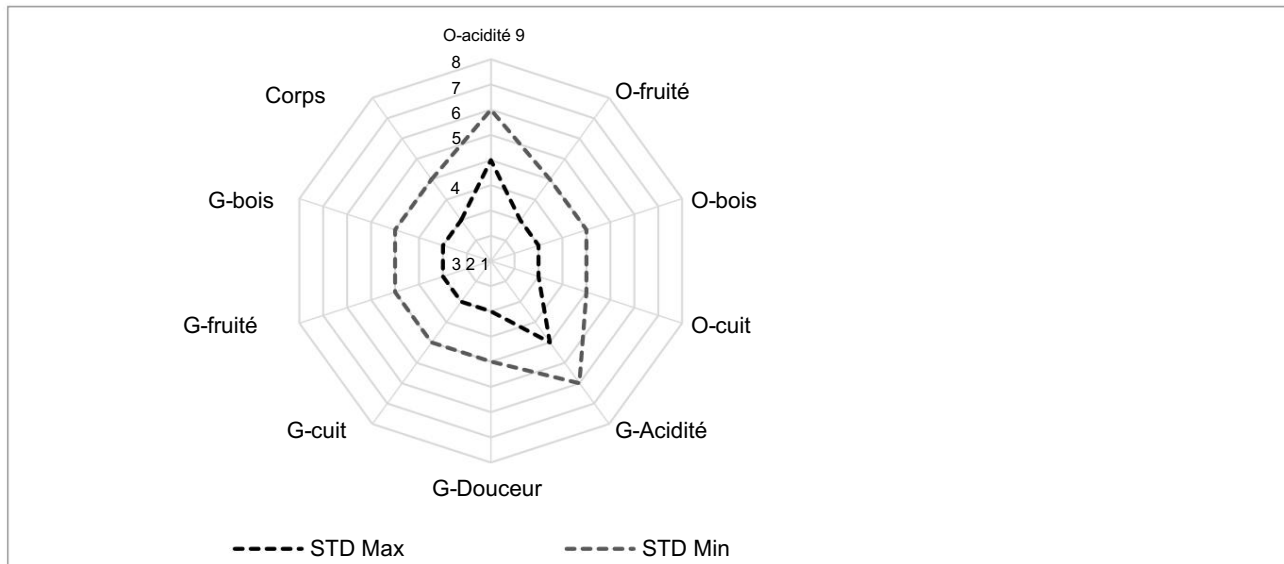
OGM : le produit est sans OGM selon le règlement 1829/2003/CEE et 1830/2003 Pesticide :

selon le règlement 396/2005 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



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

# GIUSEPPE CREMONINI

ACETAIA G. CREMONINI	<b>SPECIFICATION SHEET</b>	IST 7.5-2-6
	<b>BALSAMIC VINEGAR OF MODENA</b> <b>2 GRAPES QUALITY</b> “spec. Salad”	REV N.3 del 07/11/2023

## 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”

Prodotto:	Aceto balsamico di Modena	
	<i>La quantità degli ingredienti può variare del 10% in base alle materie prime</i>	
Ingredienti	%	Country of Origin
WINE VINEGAR	72	EU
COOKED GRAPE MUST, CONCENTRATED GRAPE MUST	28	IT

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

**Composition:** wine vinegar, concentrated and /or cooked grape must from grapes Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Ancellotta, Montuni Fortana, Albana and caramel. 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°	1,098	+/- 0,015	Min 1.06	Reg Cee 512/2023
Total acidity	%	≥ 6		Min 6.0	Reg Cee 512/2023
Reducing sugar	g/l	195	+/- 40	Min 110	Reg Cee 512/2023
Total dry extract	g/l	230	+/- 40	-	-
Reduced dry extract	g/l	50	+/- 20	Min. 30	Reg Cee 512/2023
Sulfur dioxide	mg/l	50	+/- 50	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
Moulds	Max 30 ufc/ml	+10 ufc/ml

## Nutritional value

su 100 ml			
Energy	103 Kcal	Carbohydrate	20 g
	441 kJ		
Protein	1 g	Sugar	20 g
Fat	0 g	Salt	0.1 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



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

# GIUSEPPE CREMONINI

ACETAIA G. CREMONINI	<b>SPECIFICATION SHEET</b>	IST 7.5-2-6
	<b>BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 2 GRAPES QUALITY “spec. Salad”</b>	REV N.3 del 07/11/2023

**Shelf life:** Not required in according to Reg. EU 1169/11. We recommended 5 years from production date.

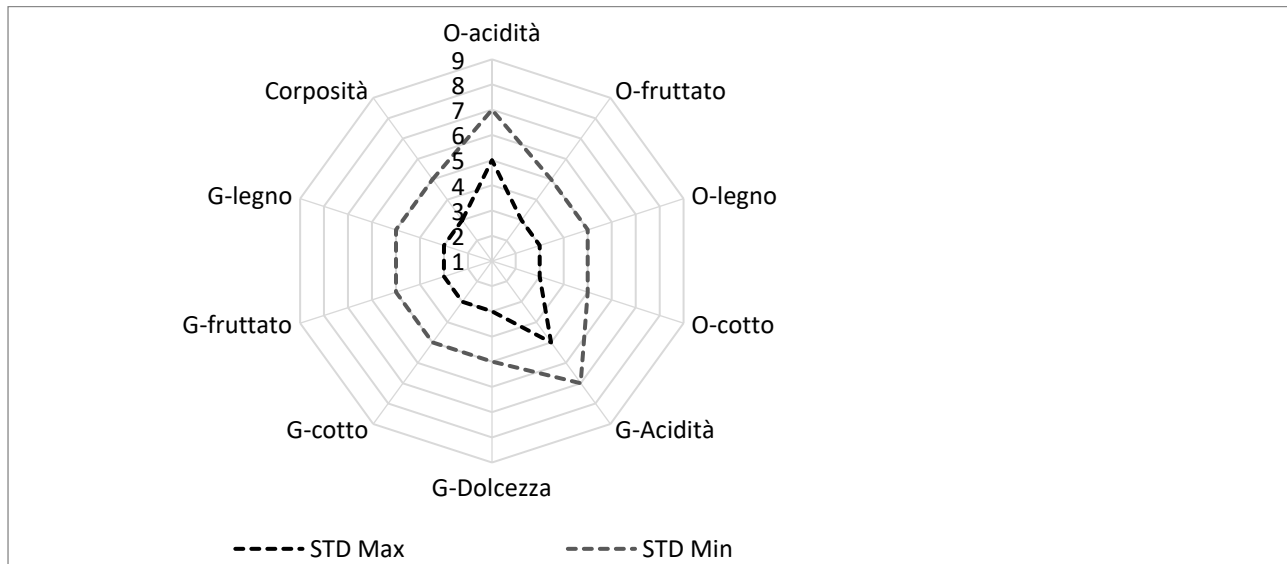
**G.M.O.:** the product is g.m.o. free according to Reg. 1829/2003/CEE e 1830/2003

**Pesticide:** according to 396/2005

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

Suitable for vegetarian

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



Sensorial profile developed by University of Modena UNIMORE



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL