

ACETAIA G. CRÉMONINI	FICHE TECHNIQUE	EST 7.5-2-6
	 VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 2 QUALITÉ DES RAISINS	RÉV N.0 du 13/11/2023

Législation:

1) Règlement CEE n° 512 de 2023 reconnaissant le vinaigre comme 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 2 raisins	
	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	70	UE
MOÛT DE RAISIN CUIT / CONCENTRÉ	28	ITALIE
CARAMEL (E150a)	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 concentré et/ou cuit de raisins Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Ancellotta, Montuni Fortana, Albana et caramel. Ce produit a été affiné 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 20°/20°	Gamme	Limitations légales	législatif
Densité		1,10	+/- 0,02 min	1.06	Reg Cee 512 /2023
Acidité totale	%	≥ 6		Min 6.0	Reg Cee 512 /2023
Réduire le sucre	g/	195	+/- 85,00 Min	+/- 110	Reg Cee 512 /2023
Extrait sec total	lg/	235	90,00 +/-	-	-
Sec réduit extrait	lg/l	50	20,00	Min. 30	Reg Cee 512 /2023
Dioxyde de soufre	mg/l	70	+/- 30,00 Max	100	Reg Cee 512 /2023

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre	Valeur de acceptabilité	Tolérance
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

Valeur moyenne pour 100 ml	
Calories 103 Kcal 441 kJ	Glucides totaux 20 g
1 g 0 g	
Protéine	Sucre 20 g
Matières grasses totales	Sel 0,1 g



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

ACETAIA G. CRÉMONINI	FICHE TECHNIQUE	EST 7.5-2-6
	 VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 2 QUALITÉ DES RAISINS	RÉV N.0 du 13/11/2023

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. Durée de conservation : Non requise conformément au 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 396/2005

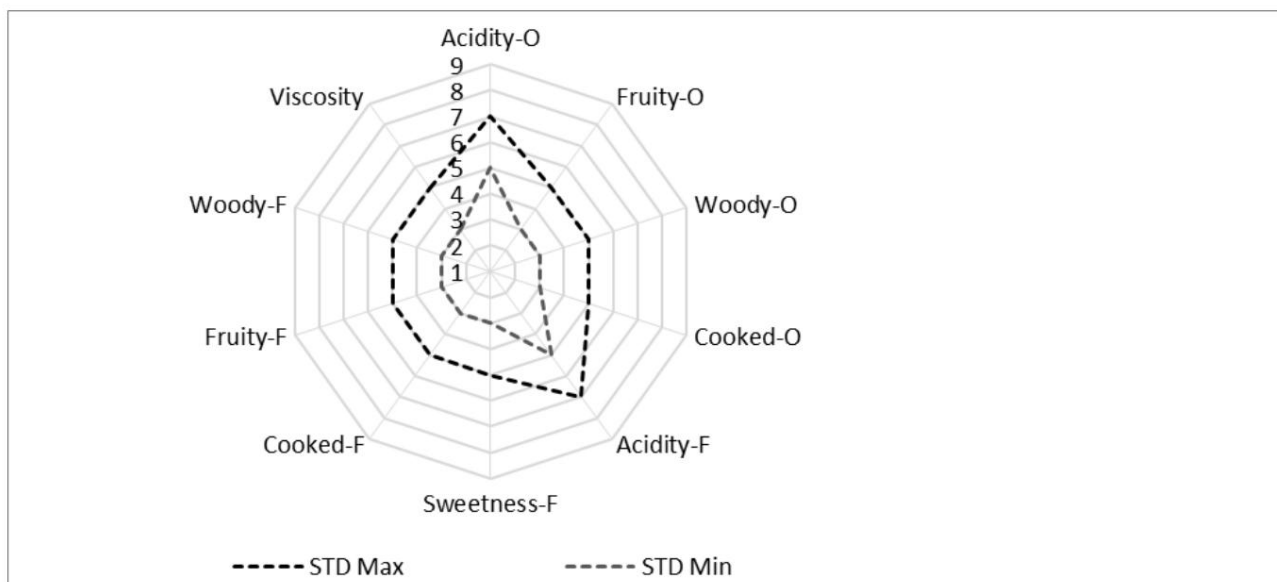
Gluten : Règlement Ecc 41/2009. Sans gluten (< 20 mg/kg)

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

ACETAIA G. CREMONINI	SPECIFICATION SHEET	IST 7.5-2-6
	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 2 GRAPES QUALITY 	REV N.0 del 13/11/2023

Legislation:

- 1) EEC Regulation No. 512 of 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 2 grapes <i>The amount of the ingredients can change up to 10% depending on the characteristics of the raw material.</i>	
* Subcomponents & Ingredients	%	Country of Origin
WINE VINEGAR	70	EU
COOKED / CONCENTRATED GRAPE MUST	28	ITALY
CARAMEL (E150a)	2	EU

Allergens: 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°	1,10	+/- 0,02	Min 1.06	Reg Cee 512 /2023
Total acidity	%	≥ 6		Min 6.0	Reg Cee 512 /2023
Reducing sugar	g/l	195	+/- 85,00	Min 110	Reg Cee 512 /2023
Total dry extract	g/l	235	+/- 90,00	-	-
Reduced dry extract	g/l	50	+/- 20,00	Min. 30	Reg Cee 512 /2023
Sulfur dioxide	mg/l	70	+/- 30,00	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 value per 100 ml			
Calories	103	Kcal	Total Carbohydrate 20 g
	441	kJ	
Protein	1 g	Sugar	20 g
Total fat	0 g	Salt	0.1 g



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

ACETAIA G. CREMONINI	SPECIFICATION SHEET	IST 7.5-2-6
	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 2 GRAPES QUALITY 	REV N.0 del 13/11/2023

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

Shelf life: Not required in according with 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

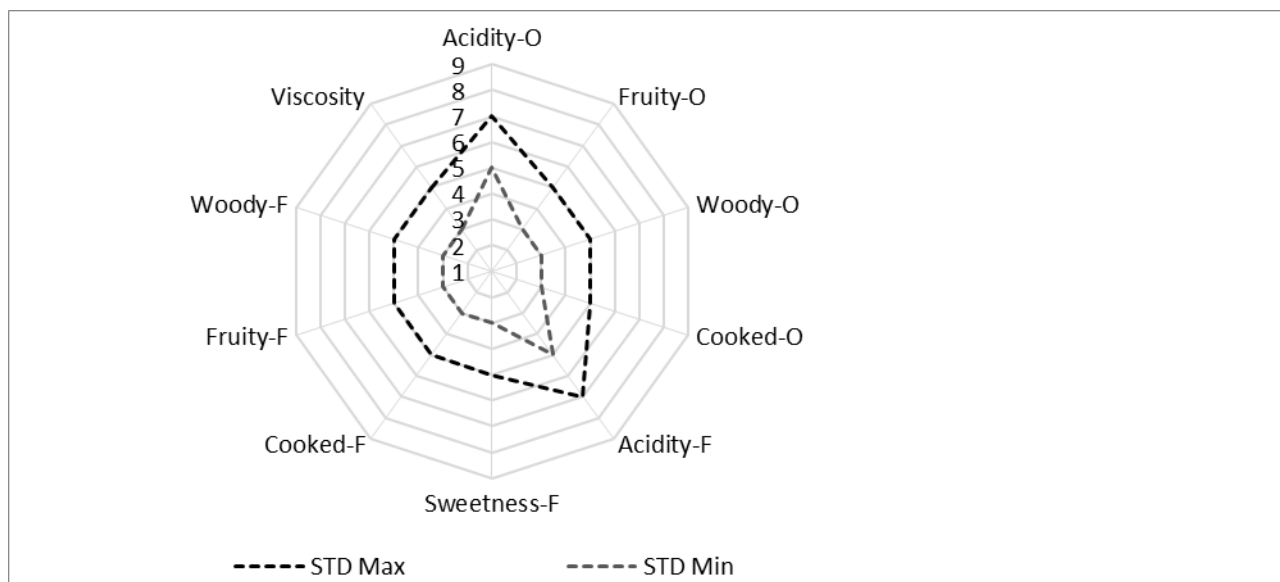
Gluten: Reg. Ecc 41/2009. Gluten free (< 20 mg/kg)

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