

ACETAIA G. CRÉMONINI	FICHE TECHNIQUE	EST 7.5-2-6
	CONDIMENT BLANC	RÉV N.1 23/10/2023

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
MOÛT DE RAISIN CONCENTRÉ	30	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		70	+/- 30,00

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	Glucides totaux 20 g
	419 kJ	
Protéine	0,5 g 0	dont sucre 20 g
Matières grasses totales	g	Sel 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

31/07/2024 – Approuvé par l'Assurance Qualité



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

Via Faschiero, 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. CREMONINI	SPECIFICATION SHEET	IST 7.5-2-6
	WHITE CONDIMENT	REV N.1 23 /10/2023

Legislation:

- 1) EEC Regulation No. 1169/2011
- 2) EEC Regulation No. 1493/1999

Product:	White Condiment	
	The amount of the ingredients can change up to 10% depending on the characteristics of the raw material.	
* Subcomponents & Ingredients	%	Country(s) of Origin
WHITE WINE VINEGAR	70	EU
CONCENTRATED GRAPE MUST	30	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	70	+/- 30,00

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	k J	
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

31/07/2024 – Approved by Quality Assurance



ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL