LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	26 Maggio 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	**Aceto balsamico di Modena IGP**
DENOMINAZIONE LEGALE	**Aceto balsamico di Modena IGP**
Cod. art	**BP25815**

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	***QUID***
ACETO DI VINO*	
MOSTO D'UVE CONCENTRATO*	
MOSTO COTTO*	
COLORANTE: E150 d*	
*CONTIENE **SOLFITI**	

SENZA GLUTINE		**Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAFT**

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 ml di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	375 kJ / 88 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	17 g	di cui zuccheri	17 g
PROTEINE	0 g	SALE	0,05 g
*il sale indicato esprime il contenuto di sodio naturalmente presente nel prodotto			

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
ESTR. SECCO TOTALE	MIN 210 g/l	
ACIDITA' ACETICA	>6 %	
METALLI PESANTI	NEI LIMITI DI LEGGE D.M.27/3/86	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	NON APPLICABILI	
LATTOBACILLI		
LIEVITI		
MUFFE		
COLIFORMI TOTALI		
SALMONELLA		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	BRUNO SCURO
CONSISTENZA	LIQUIDO SCURO E DENSO
SAPORE	AGRODOLCE EQUILIBRATO
ODORE	ACIDO CON NOTE CARATTERISTICHE

CONDIZIONI DI STIVAGGIO
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

Questo documento è di proprietà di Formec Biffi S.p.A. Ogni pubblicazione, divulgazione e riproduzione o cessione dei contenuti a terzi, è espressamente vietata.