

FT-CC/314

Edición: 10
10/12/2014

“ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA (calidad B)

Descripción

Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia).

Composición

Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d.
Contiene **sulfitos**.

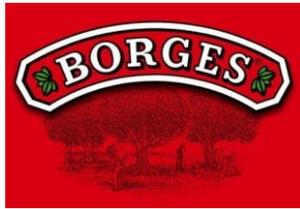
Características técnicas

Parámetros físico-químicos

Olor/sabor	Característico
Color	Marrón oscuro
Acidez acética (%)	Mínimo 6
Anhídrido sulfuroso (ppm)	Máximo 100
Extracto seco (g/L)	Mínimo 230
Azúcares (g/L)	220-230
Cenizas (g/L)	3-8
Densidad (kg/L)	1.11±0.0015
pH	2.9-3.2
Alcohol residual (%)	Máximo 1.0
Metales	
Cobre y zinc (ppm)	Máximo 10
Arsénico (ppm)	Máximo 0.5
Plomo (ppb)	Máximo 34
Mercurio (ppm)	Máximo 0.05

Información nutricional

Valores medios	100 ml
Valor energético	471 kJ / 111 kcal
Grasas	0 g
de las cuales	
- saturadas	0 g
Hidratos de carbono	22 g
de los cuales	
- azúcares	22 g
Proteínas	0.7 g
Sal	0.05 g



FT-CC/314

Edición: 10
10/12/2014

Status legal

De acuerdo a la legislación europea vigente.

Aplicaciones

Este vinagre reaviva el sabor de todas las carnes y en especial las de ternera y pato. Es un excelente ingrediente para vinagretas en pescados ahumados (trucha, salmón, etc).

Presentación:

Envase de vidrio de 250ml y 500ml de capacidad.

Envase PET de 2L de capacidad.

Envase PEHD de 5L de capacidad.

Condiciones de conservación

Conservar a temperatura ambiente.

Codificado del lote

L-3XXXXA

3: código producto

XXX: número correlativo

A: último dígito del año