



FT-CC/316

Edición: 6
15/12/2014

**“ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA Edición Dorada**

Descripción

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

Composición

Mosto de uva cocido, vinagre de vino, 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)	610-700
Azúcares (g/L)	530-630
Cenizas (g/L)	Mínimo 2.5
Densidad (kg/L)	1.265±0.025
pH	< 4
Alcohol residual (%)	Máximo 1.0
Metales (ppm)	
Cobre y zinc	Máximo 10
Arsénico	Máximo 0.5
Plomo	Máximo 0.5
Mercurio	Máximo 0.05

Información nutricional

Valores medios	100 ml
Valor energético	1079 kJ / 254 kcal
Grasas	0 g
de las cuales	
- saturadas	0 g
Hidratos de carbono	57 g
de los cuales	
- azúcares	57 g
Proteínas	1.5 g
Sal	0.1 g



FT-CC/316

Edición: 6
15/12/2014

Status legal

De acuerdo a la legislación europea vigente.

Aplicaciones:

Este vinagre reaviva el sabor de todas las carnes, pescados y ensaladas.

Presentación:

Envase de vidrio de 250ml 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