

CREMA

con

"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P." VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA

MOD 2.13.d R02 19/02/2019

Page 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Condimento hecho con "Aceto Balsamico Di Modena I.G.P." (Vinagre Balsámico De Modena).

2. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Apariencia	Líquido altamente viscoso y de alto cuerpo.
Color	Marrón oscuro a casi negro.
Sabor	Suavemente picante, dulce, almibarado, con características típicas de vinagre balsámico de Módena

3. INGREDIENTES

Mosto de uva concentrado *, "Aceto Balsamico di Modena IGP" * 39% (vinagre de vino, mosto de uva cocido, color: caramelo E150d), almidón de maíz modificado.

4. PARÁMETROS CHEMICO - FÍSICOS

	METHOD	UNIT	VALUES
Acidez total	Italiano DM 12/03/1986	g/100ml	2.0 – 4.0
рН	OIV MA-AS2-01A R2011		< 3.80
Densidad relativa 20°/20°C	OIV MA-AS2-01A R2011		1.20 – 1.28
Sólidos disueltos (Brix)	Refractómetro	° Brix	50 – 58
Consistencia	Consistómetro de Bostwick	cm/30 s 22°C	8 – 12
Dióxido de azufre total	Valoración	mg/L	< 100

5. SHELF LIFE

22 mesos

6. ALMACENAMIENTO

Almacene en un lugar fresco y seco, fuera de la luz solar directa.

^{*} Contiene sulfitos.



CREMA

con

"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P." VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA

MOD 2.13.d R02 19/02/2019

Page 2 / 3

7. HECHOS NUTRICIONALES (valores promedio)

Por 100 ml - Formato Europ	a
Energía	214 kcal
	910 kJ
Grasa	0 g
Grasa saturada	0 g
Hidratos de carbono	50,8 g
Azúcares	48 g
Fibras	0 g
Proteínas	0,2 g
Sal (equivalente)	0,10 g
Ácidos orgánicos	3,3 g

Por 100 g - Formato Europa	
Energía	173 kcal
	731 kJ
Grasa	0 g
Grasa saturada	0 g
Hidratos de carbono	40,8 g
Azúcares	38,5 g
Fibras	0 g
Proteínas	0,2 g
Sal (equivalente)	0,08 g
Ácidos orgánicos	2,6 g

Cantidad por porción 15 g	% DV*	
Calorías	30	
Calorías de grasa	0	
Grasa total	0 g	0 %
Grasa saturada	0 g	0 %
Grasas trans	0 g	
Colesterol	0 mg	0 %
Sodio	6 mg	0,3 %
Carbohidratos totales	7.6 g	2.5 %
Azúcares	7.2 g	/
Fibra dietética	0	0%
Proteína	0 g	0%
* El porcentaje de valores di 2.000 calorías	arios se basa en	una dieta de



CREMA

con

"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P." VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA

MOD 2.13.d R02 19/02/2019

Page 3 / 3

8. ALÉRGENOS (de acuerdo con el Reglamento CE 1169/2011)

Contiene sulfitos

9. ESTADO DE OGM

El producto es libre de OGM.

10. RADIACIONES IONIZANTES

El producto y sus ingredientes no han sido tratados con radiaciones ionizantes.

11. CERTIFICACIONES

Certificación PGI (DPC030) n. 214382 por CSQA Certificazioni srl BRC - Norma mundial para la seguridad alimentaria versión 7 (Grado A) por CSQA Certificazioni srl IFS International Food Standard Versión 6 (nivel superior) por CSQA Certificazioni srl







Versión 02 – 19.02.2019

ORTALLI SPA
Via Emilia Ovest, 1680/a
A1123 Medenia
P. IVA 02461310365