

## VINAGRE BALSAMICO DE MODENA

“La Casella” 5000 ml

FAC-0101

---

### PROPIEDADES SENSORIALES

*Aspecto:* Claro y brillante

*Color:* Marrón oscuro

*Olor:* Característico, persistente, intenso y delicado, gratamente avinagrado con resabio leñoso.

*Sabor:* Dulce y amargo bien equilibrado, agradable y característico.

---

### INGREDIENTES

Vinagre de vino - mosto de uva cocido - caramelo E150d.

Contiene **sulfitos** - Sin gluten

---

### ALMACENAMIENTO Y DURACIÓN DEL PRODUCTO

Debe ser almacenado en su envase original, lejos de la exposición directa a la luz y a temperatura ambiente.

---

### DESTINO

Todas las categorías de consumidores, que no demuestran la sensibilidad a los ingredientes indicados. El vinagre balsámico de Módena se puede emplear en las dietas vegetarianas y dietas que requieren la ausencia de gluten, lactosa y grasa.

**ALERGENOS** El producto contiene **sulfitos**; no hay otros alergenicos con referencia a Reg. UE 1169/2011, las Directivas de la UE 2003/89 / CE y 2006/142 y el Decreto de 08 de febrero 2006 N ° 114 en su versión modificada.

---

### PROCESO DE PRODUCCIÓN

Recepción de materias primas - mezcla y composición del vinagre balsámico – maduración en barricas de roble - filtración - llenamiento - cerramiento - encapsulación - etiquetadura - envío.



5000



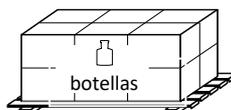
2



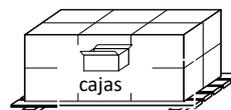
11,5  
tara 0,3



29.5X28X19.5

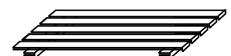


140



70 cajas  
14 cajas x 5 capas

EURO



*SITIO DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO* Bomporto (MO), via Carlo Testa 3/B

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

PARAMETRO	VALORE MEDIO	TOLLERANZA	U.M	METODO
DENSIDAD A 20 ° C	1.07	+0.050	g/l	MI130 REVO 2016
ACIDEZ TOTAL	MIN. 6.00		g/l	DM12/03/86 G.U.161 14/01/86 ALL. II
GRADO ALCOHOLICO	Max 1.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
AZUCARES REDUCTORES	>140		g/l	MI 004 REV 13 2020
EXTRACTO SECO TOTAL	>150		g/l	DM12/03/1986 GU N°161 14/07/1986 ALL.VI
DIOXIDO DE AZUFRE	<20		PPM	MI 073 REV4 2020
CENIZAS	>3.0		g/l	OIV RESOLUTION 58/2020
LEAD	MAX 0.200		Mg/l	MI 071 REV 14 2020
COBRE	MAX 1.00		Mg/l	MI 071 REV 14 2020
ZINC	MAX 5.00		Mg/l	MI 071 REV 14 2020
PH	3.00	+0.30		OIV RESOLUTION

### CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	VALORE MEDIO	PARAMETRO	VALORE MEDIO
LEVADURAS	< 10 ufc/ml	LACTOBACILOS	< 10ufc/ml
MOLDE	< 10 ufc/ml	PARASITOS	ASSENTI

### VALORES NUTRICIONALES APROXIMADOS

PARAMETRO	100 ML	15ML
VALOR ENERGETICO	318Kj/76 Kcal	48Kj/11 Kcal
GRASAS	<0,1 g	0,0 g
DE LAS CUALES SATURADAS	<0,1 g	0,0 g
DE LAS CUALES MONOINSATURADA	<0,1 g	0,0 g
DE LAS CUALES POLINSATURADAS	<0,1 g	0,0 g
DE LAS CUALES GRASAS TRANS de	<0,1 g	0,0 g
PROTEINAS	<0,1 g	0,0 g
DE LAS CUALES COLESTEROL	14 g	0,0 g
CARBOIDRATOS TOTALES	14 g	2.00 g
DE LOS CUALES AZUCARS	0.0 g	2.00 g
SAL	0.0 g	0,00 g
FIBRA	AUSENTE	AUSENTE
LACTOSA	AUSENTE	AUSENTE
GLUTIN	AUSENTE	AUSENTE

### ATESTACIONES Y CERTIFICADOS

**BRC** Global standard Food – Grade AA;  
**IFS** International Food Standard – Higher level  
 Empresa certificada **ecológica**, en conformidad con el  
 Reg CE. N. 834/07 y sucesivas modificaciones



**OGM** Los productos están libres de OMG en conformidad con Reg. (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

### GESTIÓN DE RESIDUOS (fin de vida)

Todo material presente en el envase y el producto puede ser objeto de recuperación o reciclaje a los operadores autorizados en virtud de la legislación vigente en materia de residuos:

Vidrio: reciclable / recuperable

Carton: recuperable

Plástico: recuperable

El embalaje primario y secundario: recuperable / reutilizable

Producto: recuperable de las plantas de tratamiento de biológico (producción de biogás).