

SCHEDA TECNICA ACETO DI MELE BIOLOGICO NON FILTRATO **TECHNICAL SHEET UNFILTERED ORGANIC APPLE VINEGAR**

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO: *Aceto di mele biologico non filtrato*

SALES DENOMINATION: *Organic apple cider vinegar unfiltered*

INGREDIENTI: sidro di mele biologico

INGREDIENTS: organic apple cider

SPECIFICHE DI PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION: non filtrato/unfiltered

SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO/PACKAGING SPECIFICATION: Bottiglia di vetro, Tanica 5 lt/Glass bottle, Jerry can 5 lt

Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristics

ASPETTO / ASPECT	GIALLO SCURO, TORBIDO / DARK YELLOW, TURBID
COLORE / COLOUR	AMBRATO/AMBER
PROFUMO / SMELL	GRADEVOLMENTE ACIDULO, CON FRAGRANZA DI MELA MATURA/ PLEASANTLY ACID, WITH FRAGRANCE OF MATURE APPLE
GUSTO / TASTE	CORPOSO, GRADEVOLMENTE ACIDULO/THICK AND PLEASANTLY ACID

Caratteristiche chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics

	MIN.	MAX.
ACIDITÀ TOTALE/ TOTAL ACIDITY <i>Legge n. 82 del 20.02.2006</i>	5 gr/100ml $\pm$ 0,20	
DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C TEMPERATURE	1.015	1.025
ALCOL ETILICO/ETHYL ALCOHOL <i>Legge n. 82 del 20.02.2006</i>		0,20%
ACIDO CITRICO/CITRIC ACID		1 g/l
CENERI / ASHES <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>	1	3,5 g/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE		9 mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI/REDUCING SUGARS <i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>		5 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE/TOTAL DRY EXTRACT <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>	10	25 g/l
ZINCO/ZINC <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>		5 mg/l
RAME/COPPER <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>		1 mg/l
PIOMBO/LEAD <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>		0,15 mg/l
pH	2,7	3,50

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics

LIEVITI/YEASTS	< 50 UFC/ml
MUFFE/MOULDS	< 10 UFC/ml
COLIFORMI/COLIFORMS	ASSENTI/ABSENT
SALMONELLE/SALMONELLAS	ASSENTI/ABSENT
GERMI PATOGENI/PATHOGENE GERMS	ASSENTI/ABSENT

Caratteristiche Nutrizionali/Nutrition facts

Nutritional Declaration Average Values for 100 ml	
ENERGY	89 kJ /21 kcal
FAT	0 g
OF WHICH SATURATES	0 g
CARBOHYDRATE	1,2 g
OF WHICH SUGARS	0 g
PROTEIN	0,01 g
SALT	0,005 g

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO/STORAGE TEMPERATURE RANGE: - 2/+30°C

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto al riparo dal sole e dalla luce diretta.

STORAGE CONDITIONS: Keep the product away by the sun and the direct light.

DATA DI SCADENZA: Il prodotto deve essere consumato entro cinque anni. Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero

BEST BEFORE: The product must be consumed in five years. Once opened keep the product in refrigerator.

ALLERGENI/ALLERGENS:

Componente	Present in product		Present in products manufactured on same line.		Present in same manufacturing plant	
	Yes	No	Yes	No	Yes	No
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)		X		X		X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti > 10ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm		X	X		X	
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof		X		X		X

GRUPPI TRAGUARDO: Ogni categoria di consumatore**TARGET PEOPLE:** Everyone

OGM: Nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, l'*aceto di mele* non è prodotto a partire da materie prime che contengano organismi geneticamente modificati, né tanto meno il processo di produzione ricorre a tecnologie o coadiuvanti tecnologici che impieghino organismi geneticamente modificati.

OGM: The *apple vinegar* and its production process are OGM-free, according to the EC Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.