

**SCHEMA TECNICA ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. BIOLOGICO**  
**TECHNICAL SHEET OF ACETO BALSAMICO DI MODENA P.G.I. ORGANIC**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO:** *Aceto balsamico di Modena I.G.P. biologico*

**COMMERCIAL NAME:** Organic Balsamic Vinegar of Modena

**CODICE PRODOTTO/PRODUCT CODE:** 12 *stelle*/12 *stars*

**INGREDIENTI:** aceto di vino biologico, mosto di uve concentrato biologico

**INGREDIENTS:** organic wine vinegar, organic concentrate grape must

**ORIGINE/COUNTRY OF ORIGIN:** Italia/Italy

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

**Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristics**

|                      |                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>COLORE/COLOUR</b> | BRUNO/BROWN                                                                                                                                                                                      |
| <b>ODORE/SMELL</b>   | CARATTERISTICO, PERSISTENTE, INTENSO E DELICATO, GRADEVOLMENTE ACETICO, CON EVENTUALI NOTE LEGNOSE/CHARACTERISTIC, PERSISTENT, INTENSE AND DELICATE, PLEASANTLY ACID, WITH POSSIBLE WOODEN NOTES |
| <b>SAPORE/TASTE</b>  | AGRODOLCE, EQUILIBRATO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO/SWEET-AND-SOUR, BALANCED, PLEASANT, CHARACTERISTIC                                                                                             |

**Caratteristiche chimico-fisiche/Physical-chemical characteristics**

|                                                                                                     | <b>MIN.</b>   | <b>MAX.</b>   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY</b><br><i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>                            | 6 gr/100 ml   | 6,5 gr/100 ml |
| <b>pH</b>                                                                                           | 2,6           | 3,50          |
| <b>TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO/DEVELOPED ALCOHOL DEGREE</b><br><i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i> | TRACCE/TRACES |               |
| <b>DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C</b><br><i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>                          | 1.095         | 1.105         |
| <b>ESTRATTO SECCO TOTALE/TOTAL DRY EXTRACT</b>                                                      | 240 g/l       |               |
| <b>ZUCCHERI RIDUTTORI/REDUCING SUGARS</b><br><i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>                      | 210 g/l       |               |
| <b>ESTRATTO SECCO NETTO/NET DRY EXTRACT</b><br><i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>                    | 30 g/l        |               |
| <b>CENERI/ASHES</b><br><i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>                                            | 2,5 g/l       |               |
| <b>ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE</b><br><i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>         |               | 30 mg/l       |
| <b>PIOMBO/LEAD</b><br><i>DM del 27.03.1986</i>                                                      |               | 0,15 mg/l     |
| <b>RAME/COPPER</b><br><i>DM del 27.03.1986</i>                                                      |               | 1 mg/l        |
| <b>ZINCO/ZINC</b><br><i>DM del 27.03.1986</i>                                                       |               | 5 mg/l        |

**Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics**

|                                           |                |
|-------------------------------------------|----------------|
| <b>CONTA BATTERICA TOTALE/TOTAL COUNT</b> | < 100 UFC/ml   |
| <b>LIEVITI/YEASTS</b>                     | < 50 UFC/ml    |
| <b>MUFFE/MOULDS</b>                       | < 10 UFC/ml    |
| <b>COLIFORMI/COLIFORMS</b>                | ASSENTI/ABSENT |
| <b>SALMONELLE/SALMONELLAS</b>             | ASSENTI/ABSENT |
| <b>GERMI PATOGENI/PATHOGENE GERMS</b>     | ASSENTI/ABSENT |

**Dichiarazione nutrizionale/Nutrition Declaration**  
**Valori medi per/Values 100 ml**

|                                                    |                        |
|----------------------------------------------------|------------------------|
| <b>ENERGIA/ENERGY</b>                              | <br>kJ 473<br>kcal 111 |
| <b>GRASSI/FAT</b>                                  | 0 g                    |
| Di cui acidi grassi saturi/ of which saturates fat | 0 g                    |
| <b>CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE</b>                    | 22 g                   |
| Di cui zuccheri/of which sugars                    | 22 g                   |
| <b>PROTEINE/PROTEIN</b>                            | 0,9 g                  |
| <b>SALE/SALT</b>                                   | 0,02 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 within 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 |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----|------------------------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Allergens                                                                                                                      | Yes                | No | Yes                                            | No | Yes                                 | No |
| Cereali contenenti glutine<br>Cereals containing gluten                                                                        |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei<br>Crustaceans and products thereof                                                   |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Uova e prodotti a base di uova<br>Eggs and products thereof                                                                    |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Pesce e prodotti a base di pesce<br>Fish and products thereof                                                                  |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi<br>Peanuts and products thereof                                                         |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Soia e prodotti a base di soia<br>Soybeans and products thereof                                                                |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)<br>Milk and products thereof (including lactose)                           |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi<br>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Sedano e prodotti a base di sedano<br>Celery and products thereof                                                              |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Senape e prodotti a base di senape<br>Mustard and products thereof                                                             |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo<br>Sesame seeds and products thereof                                        |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Anidride solforosa e solfiti > 10ppm<br>Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm                                                 | X                  |    | X                                              |    | X                                   |    |
| Lupini e prodotti a base di lupini<br>Lupin and products thereof                                                               |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi<br>Molluscs and products thereof                                                      |                    | X  |                                                | X  |                                     | X  |

**GRUPPI TRAGUARDO:** Ogni categoria di consumatore, ad eccezione dei soggetti allergici all'anidride solforosa.

**TARGET PEOPLE:** Everyone but persons allergic to sulphur dioxide.

**OGM:** Nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, *l'aceto balsamico di Modena biologico* 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 *organic balsamic vinegar of Modena* and its production process are OGM-free, according to the EC Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.