



LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

21 Novembre 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA Aceto balsamico di Modena IGP**DENOMINAZIONE LEGALE** Aceto balsamico di Modena IGP**Cod. art** BP25815**COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI****QUID**

ACETO DI VINO*

MOSTO D'UVE CONCENTRATO*

MOSTO COTTO*

COLORANTE: E150 d*

*CONTIENE SOLFITI

SENZA GLUTINE

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAFT

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 ml di prodotto)

VALORE ENERGETICO	375 kJ / 88 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	17 g	di cui zuccheri	17 g
PROTEINE	0 g	SALE	0,05 g

*il sale indicato esprime il contenuto di sodio naturalmente presente nel prodotto

CARATTERISTICHE CHIMICHE

ESTR. SECCO TOTALE	MIN 210 g/l	
ACIDITA' ACETICA	>6 %	
METALLI PESANTI	NEI LIMITI DI LEGGE D.M.27/3/86	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	NON APPLICABILI	
LATTOBACILLI		
LIEVITI		
MUFFE		
COLIFORMI TOTALI		
SALMONELLA		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	BRUNO SCURO
CONSISTENZA	LIQUIDO SCURO E DENSO
SAPORE	AGRODOLCE EQUILIBRATO
ODORE	ACIDO CON NOTE CARATTERISTICHE

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

Questo documento è di proprietà di Formec Biffi S.p.A. Ogni pubblicazione, divulgazione e riproduzione o cessione dei contenuti a terzi, è espressamente vietata.