

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA PRIMA CÓDIGO: FT-CC-23

DENOMINACIÓN LEGAL:

Vinagre balsámico de Módena IGP

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Vinagre de zumo de uva fermentada producido en el territorio administrativo de las provincias de Módena y Reggio Emilia con materias primas a partir de bodegas seleccionadas, mosto de uva concentrado procedente de uvas Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana y Montuni. La maduración se produce en botas o toneles de maderas nobles, en el espacio de un periodo mínimo de 60 días a partir de la fecha en que haya terminado la mezcla de las materias primas necesarias para la fabricación.

LISTA DE INGREDIENTES:

Vinagre de zumo de uva fermentada (contiene SULFITOS), concentrado de mosto de uva y colorante: caramelo E-150d (contiene SULFITOS)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Densidad: > 1.06 g/ml.
Acidez total como ac. acético: 6,0 – 6.5 %.
Alcohol residual v/v: ≤ 0,5 %
SO₂: ≤ 100 ppm
Azúcares reductores: ≥ 110 g/l
Extracto seco reducido: ≥ 30 g/l
pH: ≤ 4
Cenizas: ≥ 2.5 g/l

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: marrón intenso
Aspecto: límpido y brillante
Olor: persistente, delicado y ligeramente ácido con posibles matices leñosos
Gusto: agridulce, equilibrado

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Según el Reglamento 2073/2005 el producto es listo para consumo, caracterizándolo como alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes; el producto tiene pH inferior a 4.4

ENVASADO:

Envases de vidrio de 500 ml. Bandejas con 6 uds.

VIDA ÚTIL:

El vinagre es uno de los productos alimenticios libres de fecha de caducidad, de acuerdo con el Reglamento UE 1169/2011, anexo 10 punto d).

MODO DE CONSERVACIÓN:

Conservar el producto en lugar fresco y seco, sin cambios bruscos de temperatura y al abrigo de la luz. Temperatura ideal de almacenamiento entre 4 y 30 °C con envase cerrado.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

USO PREVISTO DEL PRODUCTO:

Uso directo para su consumo. Manipúlese cuidadosamente evitando el contacto con mucosas y ojos

OMG/ IRRADIACIONES:

Producto Libre de OMGs de acuerdo con el RE (UE) 1829/2003

Este producto y sus ingredientes no son irradiados ni tratados con radiación ionizante de conformidad con la Directiva 1999/2/CE y 1999/3/CE y sus posteriores modificaciones

ALÉRGENOS:

| | | | | | | | | | |
|---------------------|----|------------|----|---------|----|------------|----|------------------|----|
| Cereales con gluten | NO | Crustáceos | NO | Huevo | NO | Pescado | NO | Cacahuets | NO |
| Frutos de cáscara | NO | Apio | NO | Mostaza | NO | Sésamo | NO | Sulfitos >10 ppm | SI |
| Leche | NO | Moluscos | NO | Soja | NO | Altramuces | NO | | |

Trazas: No

INFORMACIÓN CALIDAD:

Producto com certificación Halal
Empresa certificada en IFS y BRC

LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reg.1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

R.D. 661/2012, norma de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres

Reg. 1333/2008, sobre aditivos alimentarios

RD. 1801/2008, normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

Reglamento (CE) 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.



BOLTON CILE ESPAÑA, SA

· CTRA. DE VALMOJADO KM. 33
45183 LAS VENTAS DE RETAMOSA
TOLEDO - ESPAÑA

Fecha última actualización: 19.02.24

Ed: 10