

 <b>ANTICHI SAPERI</b> <small>ACETO BALSAMICO DI MODENA</small>	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA</p>	<p style="text-align: right;">MOD PRO 02.05  REV. O  DEL 1/02/2014</p>
--	---	--

<b>Data di  Revisione/Conferma</b>	1.9.2022
--	----------

<b>Nome del Prodotto</b>	Aceto di Vino Bianco 6.0 °
--------------------------	----------------------------

<b>Composizione</b>	Ingredienti	1	Vino

<b>Origine degli ingredienti</b>	Ingredienti	1	Libero Mercato/ Ns Uve

<b>IMBALLO</b>	Bottiglie per cartone		12
	Cartoni per piano		14
	Piani per pallet		6
	Numero di bottiglie per pallet		1008
	Tipo di bottiglia		bordolese
	Volume della bottiglia		500 ml
	Tappo		Autosigillante

	<p style="text-align: center;">SCHEMA TECNICA</p>	<p style="text-align: right;">MOD PRO 02.05 REV. O DEL 1/02/2014</p>
---	---	--

<b>Proprietà fisico Chimiche impattanti sulla Sicurezza Alimentare:</b>	<p style="text-align: center;">Allergeni</p>	<p style="text-align: center;">Contiene solfiti</p>
---	--	---

<b>Trattamenti e Lavorazioni</b>	Assemblaggio, Maturazione, Filtrazione, Imbottigliamento
<b>Imballaggio</b>	Cartoni da 12 pezzi
<b>Stoccaggio</b>	Magazzino
<b>Periodo di Conservazione</b>	10 anni da giorno dell' imbottigliamento
<b>Istruzione per l' uso</b>	Conservare a temp. ambiente con tappo chiuso

**DURATION OF PRODUCT:** Legale : 10 anni da confezionamento

**AVERAGE CHEMICAL ANALYSIS**

Parameters	Unit of Measure	Method	Average Parameters	Tolerance Min/max
Densità a 20° C		Official	1,01	1.0116 – 1.0165
Titolo alcolometrico volumico	ml/100 ml (%)	Official	0,10	<1,5%
Acidità totale in acido acetico	g/100 ml	Official	6,0	6.0 – 6.2
Estratto secco totale	g/l	Official	8 - 20	
Anidride solforosa totale	mg/l	Official	>10	0 – 100
Ceneri	g/l	Official	0.8-3.5	