

	SCHEMA TECNICA			 
	ACETO DI VINO BIANCO 6°			
Pag. 1 / 1	TS-MPT-QU-00025	Vers. 00	In vigore dal: 07.02.2019	

DENOMINAZIONE PRODOTTO Aceto di vino Bianco 6°

MARCHIO COMMERCIALE *Ponti*

CATEGORIA Aceto

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini atti all'acetificazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido, brillante

Colore: paglierino

Odore: acido, con note vinose

Gusto: acido, senza sapori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE

<i>parametro</i>	<i>UM</i>	<i>range</i>	<i>metodo di analisi</i>
Acidità	%	> 6,0	Titolazione
Estratti totali	g/l	> 8,0	Densimetrico

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Aceto di vino Bianco

MODALITA' D'USO / CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Prodotto che non necessita di nessun tipo di trattamento particolare prima di essere consumato, adatto ad ogni tipo di consumatore, tranne coloro che manifestano intolleranze e/o allergie alle sostanze menzionate nel presente documento.

E' sufficiente stoccare il prodotto a temperatura ambiente ed all'asciutto, evitando urti o stress meccanici che potrebbero danneggiare la confezione, compromettendone la tenuta meccanica e quindi l'ermeticità.

Non esporre il prodotto a luce diretta, a temperature maggiori di 50°C e a fonti di calore che potrebbero alterarne le caratteristiche originali.

Il prodotto non deve essere sottoposto a congelamento, o comunque essere esposto a temperature di congelamento, al fine di evitarne il decadimento delle caratteristiche organolettiche.

ELENCO INGREDIENTI

Vino, antiossidante: E224. Contiene **SOLFITI**.

ALLERGENI

Il prodotto contiene solfiti < 100 mg/l, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti

O.G.M.

Nella preparazione e produzione del prodotto non vengono impiegati ingredienti che possano derivare da processi di modificazione genetica; tutti gli ingredienti utilizzati sono dichiarati da fornitori conformi alle disposizioni vigenti (Reg. CE 1829/2003)

CONTAMINANTI

Il prodotto rispetta i criteri del Reg. CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti.