

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 2	
	<b>BALSAMICO SAN PATIGNANO</b> <b>250 ml</b>	Cod: 16ACETO-43H-A	
		REV 0	14/09/2021

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>BALSAMICO SAN PATRIGNANO - 250 ml</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	16ACETO-43H-A
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	BALSAMICO SAN PATRIGNANO
<b>DESCRIZIONE</b>	Condimento alimentare affinato naturalmente in botti di legni
<b>CODICE EAN</b>	8022467961870

<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Articolo a peso fisso. 250 ml e con astuccio
<b>CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA</b>	Bottiglia in vetro: <b>GL70 RACCOLTA VETRO</b> Astuccio: Raccolta carta Dimensioni indicative (cm): diametro 6,5 e h 13
<b>IMBALLO DI VENDITA</b>	SCATOLA IN CARTONE/ <b>PAP20</b> ): contiene n. 6 confezioni. Dimensioni Cartone (cm): Lung.15,5 x Larg.22,5 x H 20
<b>PALLET</b>	Numero Cartoni per Pallet: nr. 200 Numero Cartoni per strato: nr. 25 Numero Strati: nr. 8

<b>SHELF LIFE (TMC)</b>	5 anni
<b>SHELF LIFE MINIMA GARANTITA</b>	4 anni
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare al riparo da luci e fonti di calore
<b>PRODUTTORE E CONFEZIONATORE</b>	prodotto e confezionato per SANPATRIGNANO Società Agricola Cooperativa Sociale, via San Patrignano, 53 – Coriano (RN)-Italy in via Bini 6/D – 42013 Casalgrande (RE) – Italia
<b>APPROVAL NUMBER</b>	

<b>INGREDIENTI</b>	<b>INGREDIENTI:</b> mosto cotto dalle Uve di San Patrignano, aceto di vino. <b>Contiene solfiti</b>
<b>ORIGINE:</b>	MOSTO COTTO (UVE): Italia (San Patrignano)
<b>ALTRE INFORMAZIONI:</b>	

### STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

	<p><b>Caratteristiche organolettiche:</b>  Visive: Semifluido, colore bruno limpido  Olfattive: Delicato, con sentore di legni  Gustative: Buona consistenza, intenso, equilibrata e rotonda acidità</p> <p><b>Utilizzo</b>  Ideale per insalate e marinature di pollo e tacchino. Si può utilizzare anche in cottura.</p>
---	--

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 2	
	<b>BALSAMICO SAN PATIGNANO</b> <b>250 ml</b>	<b>Cod: 16ACETO-43H-A</b>	
		REV 0	14/09/2021

PARAMETRO	VALORE GUIDA
Densità	1,28
Acidità	5,3

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	280
Valore energetico (kcal)	1119
Grassi (g)	0
di cui acidi grassi saturi (g)	0
di cui acidi grassi monoinsaturi (g)	0
di cui acidi grassi polinsaturi (g)	0
Carboidrati (g)	65,3
di cui zuccheri (g)	65,3
Proteine (g)	1,1
Sale (g)	0,074

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>	<b>SI</b>	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	

<b>O.G.M.:</b> La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI:</b> Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>RESIDUI PRESIDI SANITARI:</b> Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
<b>INFESTANTI E LORO RESIDUI:</b> Assenti
<b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b> Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti presenti nella sopraindicata tabella.