



MANUALE D'AUTOCONTROLLO
HACCP MANUAL

**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET**

ANTICHI COLLI s.r.l.
Rev.05 del 05/09/2014

**GLASSA a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP"
GLAZE with "Balsamic Vinegar of Modena"**

INGREDIENTI - INGREDIENTS

Succo d'uva concentrato, Aceto Balsamico di Modena IGP* (38%) (aceto di vino*, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello* E150d), amido modificato di mais. *Contiene **Solfiti**
Concentrated grape juice, Balsamic Vinegar of Modena* (38%) (wine vinegar*, concentrated grape must, colour : caramel* E150d), modified maize starch. *Contains **Sulphites**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - SENSITIVE CHARACTERISTICS

Aspetto: cremoso, denso. Colore: bruno intenso, brillante. Odore: caratteristico, intenso e persistente. Sapore: dolce, intenso, caratteristico dell'aceto balsamico di Modena	Look: creamy, dense. Color: intense brown, brilliant. Smell: characteristic, intense and persistent. Flavour: sweet, intense, characteristic of balsamic vinegar of Modena.
---	--

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CHARACTERISTICS OF MICROBIOLOGY	
PARAMETRO PARAMETER	VALORE DI ACCETTABILITA' VALUE OF ACCEPTABILITY'	TOLLERANZA TOLERANCE		PARAMETRO PARAMETER	VALORE DI ACCETTABILITA' / VALUE OF ACCEPTABILITY'
pH	< 3.8	-	-	Lieviti / Ferments	< 500 ufc/ml
Anidride solforosa /SO2	< 100 mg / l	-	-	Muffe / Moulds	< 500 ufc/ml
Grado Brix / Brix degree	47	- 3	+3	CBT / Total microbial charge	< 1000 ufc/ml
Densità a 20°C/ Density at 20°C	1,205	- 0.025	+ 0.025	Ocratossina A / Ocratoxin A	< 2 µg/Kg
SHELF-LIFE				DETERMINAZIONE DEL LOTTO - BATCH EXPLANATION	
24 mesi dalla data di produzione - 24 months from production date				L.AAGGPP - Identificato da lettera L. seguita dall'indicazione numerica dell'anno di produzione (AA), dal numero progressivo della giornata di produzione (GGG) e dal codice tracciabilità delle materie prime impiegate (PP). Identified by L. follows by numerical indication of the year (AA), progressive number of the day (GGG) and traceability code of raw materials used (PP).	
CONSERVAZIONE - STORAGE CONDITIONS					
Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce diretta - Keep the product in a fresh and dry place, far from direct sunlight and heat sources					
OGM				IONIZATION	
Il prodotto è OGM FREE secondo Reg. 1829/2003/CE - 1830/2003/CE. The product is OGM FREE according to Reg. 1829/2003/CE - 1830/2003/CE.				Questo prodotto e i suoi ingredienti non sono sottoposti a ionizzazione / This product and its ingredient are not ionised	

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100ML - NUTRITIONAL VALUES FOR 100ML			
Valore energetico / Energetic value	878 kJ	Carboidrati / Carbohydrates	49g
Valore energetico / Energetic value	209 kcal	Zuccheri / Sugars	47g
Grassi totali / Total fats	0g	Proteine / Proteins	0,8g
Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	0g	Sale / Salt	0,05g

Approvato in / Approved in : Castelnuovo R. (MO) **in data del / Date :** 12/03/2021