

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC TOSCORO 0,5L - 3760077531087

LISTE DES INGRÉDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Quantité mise en œuvre	Provenance Origine géographique	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature
Vinaigre de vin blanc	végétale		Italie	sulfites
moût de raisin concentré rectifié	végétale		Italie	
Vinaigre Balsamique de Modène IGP	végétale	1%	Italie	sulfites

Vinaigre de vin blanc, moût de raisin concentré rectifié, « Aceto balsamico di Modena IGP » 1% (vinaigre de vin, moût de raisin concentré). Contient des **sulfites**.

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE

SULFITES

(En concentration supérieure ≥ 10 mg/l en accord avec les Dir. Eur. 2007/68/CE et 2000/12/CE)

OGM selon le Reg. 1829/2003CE – 1830/2003/CE et la Dir 90/200/CE

ABSENCE

Radiations ionisantes : Le produit n'est pas traité par des radiations ionisantes et ne contient pas d'ingrédients irradiés.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Avant / Après ouverture : A conserver dans endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.

VALEURS NUTRITIONNELLES : POUR 100ML/100G

Valeur énergétique :	68 kcal/290 kJ	
Glucides :	12 g	
dont sucres :	12 g	
Lipides :	0 g	
dont a.g.s :	0 g	
Protéines :	1,0 g	
Fibres :	0 g	
Sel :	0,03 g	

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible	Tolérances	Méthode
Densité relative (20°/20)	1,060 – 1,090	≥ 1.06	DM 12/03/86 GU SU n°161 14/07/86 Met VI + OIV MA-F-AS2-01 R2009
Acidité totale (acide acétique) (g/100ml)	$\geq 5,40$	≥ 5	DM 12/03/86 GU SU n°161 14/07/86 Met II
Alcool total (ml/100 ml (%))	$\leq 1,5$	$\leq 1,5$	DM 12/03/86 GU SU n°161 14/07/86 Met V
Extrait sec sans les sucres (g/l)	10 - 30	≥ 10	OIV MA-F-AS2-03 EXTSEC 2009 + OIV MA-F-AS311-01 SUCRED 2009
Sucres réducteurs (g/l)	110 - 160	≥ 110	OIV MA-F-AS2-03 EXTSEC 2009 + OIV MA-F-AS311-01 SUCRED 2009
Anhydride sulfureux total (mg/l)	80 - 100	≤ 100	OIV – resolution OENO 60/200
Cendres	1,00 – 3,5	$\geq 1,0$	OIV – resolution OENO 58/200
Plomb (mg/l)	0.15	≤ 0.2	OIV – resolution OENO 68/200
Cuivre (mg/l)	< 1	≤ 1	OIV MA-F-AS322-06 CUIVRE 2009
Zinc (mg/l)	< 5	≤ 5	OIV MA-F-AS322-06 ZINC 2009
Fer (mg/l)	< 2	≤ 2	OIV MA-F-AS322-06 IRON 2009
Ochratoxine (μ g/l)	$\leq 0,5$	≤ 2	OIV MA-F-AS315-10 OCHRAT 2007
Flore mésophile aérobie totale (ufc/ml)	≤ 100	/	MFHPB-22 mars 2002
Levures (ufc/ml)	≤ 100	/	MFHPB-22 mars 2002
Moississures (ufc/ml)	0	/	MFHPB-22 mars 2002

IDENTIFICATION PRODUIT



MARQUE

TOSCORO

REF INTERNE

A1087TO

GENCOD

3760077531087

DÉNOMINATION LÉGALE

CONDIMENT BLANC AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP

POIDS NET/

CONTENANCE

0.5L

DLC PRODUCTION ILLIMITÉ

DLC GARANTIE

3 ANS FIFO

NOMENCLATURE

DOUANIÈRE

22090011

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Critères	Cible
Aspect	Liquide homogène sans dépôt, limpide
Couleur	Jaunâtre brillant
Odeur et goût	Typique pénétrante intense et délicate, légèrement acide

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	15
COUCHES / PALETTE	6
CARTONS / PALETTE	90 (EPAL 120x80cm)
UVC / PALETTE	1080
HAUTEUR PALETTE (cm)	194
POIDS BRUT PALETTE (kg)	987