



ES-LB-C/3.2189

Édition 5
30/06/2023

**CRÈME AU « ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP »**

Description

Crème au “Aceto Balsamico di Modena IGP”

Composition

Moût de raisin concentré*, « Aceto balsamico di Modena IGP »* (39%) (vinaigre de vin rouge, moût de raisin concentré, colorant : caramel E-150d), amidon modifié de maïs*. *Contient sulfites.

Caractéristiques techniques

Paramètres physique-chimiques

Odeur/saveur	Caractéristique
Densité (g/cm ³)	1.20-1.28
Brix (°B)	50-58
Viscosité à 22° (cm/30s)	8.0-12.0
pH	M 3.8
Acide acétique (%)	2.0-4.0
Anhydride sulfureux (ppm)	M 100

Paramètres microbiologiques

Décompte de microorganismes aérobies mésophiles à 30° (ufc/g)	M 1x10 ³
Moisi (ufc/g)	M 1x10 ²
Levures (ufc/g)	M 1x10 ²



ES-LB-C/3.2189

Édition 5
30/06/2023

Informations nutritionnelles

Information nutritionnelle moyenne
pour 100 ml de produit

Énergie	214 kcal/910 KJ
Matières grasses	0 g
dont saturés	0 g
Glucides	50,8 g
dont sucres	48 g
Protéines	0,2 g
Fibres	0 g
Sel	0,10 g
Acides organiques	3,3 g

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

OGM

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

Allergènes

Contient sulfites.

Conditionnement:

Bouteille 500 gr (400ml) PEHD.
Emballage scellé.

Codification:

L-5XXXXA
5: code produit
XXXX : numéro corrélatif
A: dernier numéro de l'année

CDS "Catering Distributions Services"
3 Rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél 0141760351

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepas, s/n – 25300 Tàrraga
Espagne



ES-LB-C/3.2189

Édition 5
30/06/2023

Magasinage:

Avant et après ouverture, conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière et la chaleur.

Date limite de consommation: 22 mois

Agiter avant d'utiliser

Bien reboucher après chaque usage



CDS "Catering Distributions Services"
3 Rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél 0141760351

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepà, s/n – 25300 Tàrraga
Espagne