FICHE TECHNIQUE

SPECIFICATION SHEET

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE IGP 6% SANS CARAMEL

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI 6% WITHOUT CARAMEL

Référence du document *Document number*	Date de création *Creation date*	Date de mise à jour *Update date*	Date de relecture *Review date*	Indice *Indice*
FOMQ0096	07/06/2019	01/08/2024	14/08/2024	2

1 - Introduction

DEFINITION DU PRODUIT	**La dénomination " vinaigre " est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de denrées et de boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses. Le vinaigre Balsamique de Modène est obtenu à partir de vins et moût de raisin produits avec des variétés de raisins régionales, il est produit en Italie dans la région de Modène. C'est une Indication Géographique Protégée.**
PRODUCT DEFINITION	***The name "vinegar" is reserved for the product obtained exclusively by the biological process of double alcoholic and acetic fermentation of foodstuffs and drinks of agricultural origin or their aqueous dilutions. The Balsamic vinegar of Modena is obtained from wines and grape must produce with regional varieties of grapes. It is produced in Italy, in the region of Modena. It is a Protected Geographical Indication.***

2 - Composition

INGREDIENTS	**Vinaigre de vin, moût de raisin cuit, moût de raisin concentré. Contient des SULFITES.**	ORIGINE VARIETAL DE LA MATIERE PREMIERE	**Raisin**	ORIGINE GEOGRAPHIQUE DE LA MATIERE PREMIERE	**Italie**
INGREDIENTS	***Wine vinegar, cooked grape must, concentrated grape must. Contains SULPHITES.***	*RAW MATERIAL, VARIETY ORIGIN*	***Grapes***	*GEOGRAPHICAL ORIGIN OF THE RAW MATERIAL*	***Italy***

3 - Legislation

Vinaigre Balsamique de Modène IGP : RÈGLEMENT (CE) N°510/2006 et N° 583/2009 DE LA COMMISSION du 3 juillet 2009 Produit garanti par "Ministero delle politicheagricole, alimentari e forestali ai sensi dell.art. 10 del Reg.(CE) 510/06".

Balsamic Vinegar of Modena PGI: COMMISSION REGULATION (EC) No 510/2006 and No 583/2009 of 3 July 2009 Product guaranteed by "Ministero delle politicheagricole, alimentari e forestali ai sensi dell.art. 10 del Reg.(CE) 510/06"

ALLERGENES MAJEURS	**Suivant le Règlement (UE) No 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011, annexe II SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, le produit est soumis aux règles d'étiquetage afin que les consommateurs souffrant d'allergies disposent d'informations suffisantes concernant la présence de l'allergène suivant : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2.**
ALLERGENS	***According to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011, annex II SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES, the product is subject to labeling rules so that consumers suffering from allergies have sufficient information concerning the presence of the following allergen : Sulphites in concentration of more than 10 mg/kg or 10mg/l expressed in SO2.***
INFORMATION OGM	**Le produit et ses ingrédients ne contiennent pas d'OGM. Nos vinaigres ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements CE 1829 et 1830/2003.**
GMO INFORMATION	***The product and its ingredients do not contain GMOs. Our vinegars are not subject to GMO labeling in accordance with EC regulations 1829 and 1830/2003.***

Burg Vinaigres SAS

1-3 ZAC des Bregaudières
17390 LA TREMBLADE
France

Tél : +33 (0)5 46 36 14 22
Fax : +33 (0)5 46 36 31 97
e-mail : vinaigres@burggroup.eu

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

STOCKAGE / CONSERVATION / DDM	**Eviter les chocs thermiques importants. A conserver de préférence dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. Selon le règlement (UE) 1169/2011, l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise pour le vinaigre. Cependant, l'apparition d'un léger trouble naturel peut se manifester, ceci sans altérer la qualité sanitaire du produit.**
STORAGE / CONSERVATION / DURABILITY	***Avoid important thermal shocks. Store preferably in a cool and dry place, away from direct sunlight. According Regulation (EU) 1169/2011, an indication of the date of minimum durability is not required for vinegar. However, a natural deposit may appear, this without changing the quality of the product.***

IONISATION	**Le produit et ses ingrédients n'ont pas été traités par ionisation.**	VALEURS NUTRITIONELLES	**Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, nos produits sont exemptés de la déclaration nutritionnelle obligatoire.**
IONISATION	***The product and its ingredients have not been treated with ionised radiations.***	*NUTRITION FACTS*	***According to Regulation (EU) No. 1169/2011, our products are exempt from the mandatory nutrition declaration.***

4 - Characteristics

CRITERES MICRO-BIOLOGIQUES	**Le pH acide du produit ne permet pas la croissance ou la multiplication de bactéries pathogènes.**	CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	**Acidité Totale : 6,0 à 6,15g d'acide acétique pour 100 ml** **Densité : 1,08-1,10** **Teneur en SO2 : ≤ 60 mg/l**
MICRO-BIOLOGICAL DATA	***The acidic pH of the product does not allow the growth or the multiplication of pathogenic bacteria.***	*CHEMICAL / PHYSICAL DATA*	***Total Acidity : 6 to 6,15 g of acetic acid per 100 ml*** ***Density : 1,08-1,10*** ***SO2 content : ≤ 60 ppm***

5 - Traceability

Chaque produit fini est imprimé avec un numéro de lot. DETAILS DU NUMERO DE LOT (structure):	**EXXAASSJ** **• E : Code "Burg Vinaigres"** **• XX : Numéro de ligne de production (non applicable pour les citernes)** **• AA : Année de production** **• SS : Semaine de production** **• J : Jour de production**	*Each final product is printed with a lot number.* *DETAILS OF LOT NUMBER (structure):*	***EXXYYWWD*** ***• E : "Burg Vinaigres" code*** ***• XX : Production line number (not applicable for tanks)*** ***• YY : Production year*** ***• WW : Production week*** ***• D : Production day***

Additionnal information

INFORMATION COMPLEMENTAIRE	**Ce produit convient à une alimentation Végetarien, Végétalien et Végan**
ADDITIONNAL INFORMATION	***This product is suitable for vegetarian and vegan diet.***

Référence du document *Document number*	Date de création *Creation date*	Date de mise à jour *Update date*	Date de relecture *Review date*	Indice *Indice*
FOMQ0096	07/06/2019	01/08/2024	14/08/2024	2

Burg Vinaigres SAS

1-3 ZAC des Bregaudières
17390 LA TREMBLADE
France

Tél : +33 (0)5 46 36 14 22
Fax : +33 (0)5 46 36 31 97
e-mail : vinaigres@burggroup.eu