

LISTE DES INGRÉDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Vinaigre de vin Bio	Végétale	Sulfites	/
Moût de raisin concentré Bio	Végétale	Sulfites	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ETIQUETÉE

Vinaigre de vin*, moût de raisin concentré*. Contient des **sulfites**. Acidité: 6%. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique

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

Sulfites

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

Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION

AVANT OUVERTURE:	A conserver dans endroit frais et sec
APRES OUVERTURE:	

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Coliformes totaux	< 10 ufc/ml
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/ml
Salmonella	0 ufc/ml
Listeria monocytogenes	0 ufc/ml
E. Coli	< 10 ufc/ml

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
Densité 20°C	1,085 (-0,005 / +0,015)
Acidité totale en acidité acétique	≥6,0g/100ml (+/- 0,35)
Titre alcoométrique	max 1,5%v
Extrait sec total	200g/l (+/-15)
Extrait sec	38g/l (+/-5)
Cendre	min 2,5g/l

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE : TOSCORO

RÉF INTERNE: A3081TO

GENCOD: 3760077533081

DÉNOMINATION LÉGALE: Vinaigre Balsamique de Modène Bio

POIDS NET/CONTENANCE: 500ml

DDM/DLC PRODUCTION: Illimité

DDM/DLC GARANTIE Illimité

NOMENCLATURE 22090011

DOUANIÈRE:

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Liquide brillant
COULEUR	Brun intense
GOÛT	Suave, pénétrant et puissant, notes douces et fruitées, typique du vinaigre balsamique de Modène
ODEUR	
TEXTURE	Liquide

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100ML

Énergie	409 kJ / 97 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	18 g
dont sucres	18 g
Protéines	1,3 g
Sel	0 g

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	15
COUCHES / PALETTE	6
CARTONS / PALETTE	90
UVC / PALETTE	1080
HAUTEUR PALETTE (cm)	194
POIDS BRUT PALETTE (kg)	992