






FICHE TECHNIQUE

Révision du :
30/09/2021**TOSCORO VINAIGRE BALSAMIQUE DE
MODENE «BIO» 500ML****Identification produit :**

MARQUE :	TOSCORO	  
Réf Interne :	A3081TO	
GENCOD :	3760077533081	
Poids net / Contenance :	500ML	
Dénomination légale :	Vinaigre Balsamique de Modène «Aceto Balsamico di Modena IGP»	
Nomenclature douanière :	22090091	

Liste des Ingrédients* :

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Provenance Origine géographique	Présence / Absence d'allergène <small>Si présence, indiquer la nature</small>
Moût de raisin concentré	végétale	Italie	sulfites
Vinaigre de vin	végétale	Italie	sulfites

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Liste des ingrédients étiquetée :Moût de raisin concentré*, vinaigre de vin*. Contient des **sulfites**. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique**Allergène(s)** : selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CEOUI

-

NON

Si OUI, le(s)quel(s) :

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

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

-

NON **Radiations ionisantes :**

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

Durée de vie

Le vinaigre balsamique n'est pas soumis à péremption.

Conditions de conservation :

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

**TOSCORO VINAIGRE BALSAMIQUE DE
MODENE «BIO» 500ML****Valeurs nutritionnelles :**

Valeurs pour 100ml de produit.

Valeur énergétique :	77 kcal – 328 kJ
Matières grasses :	0 g
dont acide gras saturés :	0 g
Glucides :	18 g
dont sucres :	18 g
Protéines :	1,3 g
Sel :	0 g

Caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques :

Critères	Cible	Méthode
Densité relative (20°/20) (g/l)	1.085	OIV MA-AS2-01° R2009
Acidité totale (acide acétique) (g/100ml)	≥6,0	DM 12/03/1986 GU n°161 du 14/07/1986 All. II
Alcool total (%/v)	≤ 1.5	DM 12/03/1986 SO GU n°161 du 14/07/1986 All. V
Extrait sec (g/l)	38	DM 12/03/1986 SO GU n°161 du 14/07/1986 All. VI
Anhydride sulfureux total (mg/l)	< 10	MI 073 rev 2009
Charge microbienne totale (ufc/ml)	< 1000	
Moisissures (ufc/ml)	< 1000	
Levures (ufc/ml)	< 1000	

Profil organoleptique :

Critères	Cible
Aspect	Liquide clair et brillant
Couleur	Brun intense
Odeur	Typique, persistante, intense et suave, agréable

Logistique / Palettisation :

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids brut (kg)
UVC	6,5	6,5	26,5	0.88
CARTON	28	21	29	10,8
PALETTE (Epal 120x80 – 15kg/20cm)	120	80	194	992

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	15
COUCHES / PALETTE	6
CARTONS / PALETTE	90
UVC / PALETTE	1080