



**Codice:**

**4254**

**Descrizione:**

**ACETO ARCO PET BIANCO X 1 LT.....**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

ACETO ARCO PET BIANCO X 1 LT

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Aceto di vino decolorato con acidità non inferiore al 6% in acido acetico

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Italia/Unione Europea

**INGREDIENTI**

Vino, antiossidante E224

**COMPOSIZIONE**

Dato non fornito

**ALLERGENI**

Presenza nel prodotto: anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO<sub>2</sub>  
Impiego sulla stessa linea: anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO<sub>2</sub>  
Impiego nello stabilimento: anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO<sub>2</sub>

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Acidità totale: min 6%  
SO<sub>2</sub> totale:  $\leq$  170 mg/l  
Titolo alcolometrico effettivo:  $\leq$  1,5%  
Densità: 1,014 +/- 0,002  
Estratto secco: min 8 g/l - max 20 g/l  
Bromo inorganico:  $\leq$  1 mg/l  
Acido bórico:  $\leq$  60 mg/l  
Sorbitolo:  $\leq$  70 mg/l  
Ceneri: min 0,8 g/l - max 3,5 g/l  
Zinco:  $\leq$  5 mg/l  
Rame:  $\leq$  1 mg/l  
Ferro:  $\leq$  15 mg/l  
Piombo:  $\leq$  0,3 mg/l  
Ocratossina A:  $\leq$  2 µg/kg  
Pesticidi e contaminanti: conforme al Reg.CE 915/2003 e successive modifiche

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Conta totale: <1000 ufc/ml  
Enterobatteri e coliformi: <10 ufc/ml  
Batteri lattici: <10 ufc/ml

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Lieviti: <10 ufc/ml Muffe: <10 ufc/ml
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Aspetto: limpido (l'eventuale intorbidimento e formazione di sedimenti sono la conseguenza della naturalità del prodotto) Colore: trasparente Gusto: tipico, aromatico Odore: persistente, tipico Sapori/odori estranei: assenti
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 98 kJ / 23 kcal Grassi: <0,5 g - di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: <0,5 g - di cui zuccheri: 0 g Proteine: <0,5 g Sale: 0,03 g
<b>OGM</b>	OGM free secondo Reg. 1829/2003/UE - 1830/2003
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Condimento alimentare. Evitare di assumere quantità eccessive
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in un luogo fresco e asciutto senza forti sbalzi di temperatura e non esporlo a fonti di calore
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	Per legge non necessita di data di scadenza. È stata definita una shelf life massima di 3 anni. Per il prodotto sfuso, utilizzare entro 7 giorni dal ricevimento
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Bottiglia in PET a perdere + tappo con chiusura a vite con dosatore
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	Lunghezza: 81 mm Larghezza: 81 mm Altezza: 256 mm
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	1,029 kg
<b>PESO IMBALLO PRIMARIO</b>	0,029 kg
<b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>	0,045 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	12,393 kg
<b>PESO LORDO PALLET</b>	640,050 kg
<b>CAPACITÀ</b>	1 l
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 12
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 50
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 10
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	Lunghezza: 330 mm Larghezza: 240 mm Altezza: 256 mm
<b>MISURE PALLET</b>	Lunghezza: 1200 mm Larghezza: 800 mm Altezza: 1430 mm
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Idoneo per vegetariani

<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8026053042547
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	8026053619497
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	22090011
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Sito di produzione: Via Annunciata 4, 23807 Merate (LC), Italia Sito di imbottigliamento: Via Piave 79, 23879 Verderio (LC), Italia
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev.10 del 04/10/2023
<b>DATA CONFERMA SCHEMA</b>	22/11/2023