



PRODUCTION SPECIFICATIONS

MOD 08.10.02
rev 0 del 01.08.2011

PRODUCT	703010 Cream with "Aceto Balsamico di Modena IGP" "Balzebù" 500ml
----------------	--

DESCRIPTION	INGREDIENTS
Bittersweet Seasoning	Balsamic Vinegar of Modena (49% min.) (cooked grape must, wine vinegar), concentrated grape must, wine vinegar, modified maize starch, antioxidant: potassium metabisulphite (sulphites).

SENSORY PROPERTIES	
Look: viscous, limp	Smell: characteristic, persistent, pleasantly acetic
Colour: deep brown	Taste: balanced bitter-sweet, pleasant and characteristic

CHEMICAL PARAMETERS (AVERAGE)				MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
PARAMETER	ACCEPTABILITY TARGET	TOLERANCE		PARAMETER	ACCEPTABILITY TARGET	TOLERANCE
Total Acidity	min 3 g/100ml	- 1	\	TBC at 30°C	max 200 CFU/ml	+ 40
Total Sulfur Dioxide (SO ₂)	max 200 mg/l	\	+ 10	Yeasts	max 100 CFU/ml	+ 20
Specific gravity at 20°C	min 1,230 g/ml	- 0,01	\	Moulds	max 100 CFU/ml	+ 20
Reducing sugar	min g/l 120	- 10	\	STORAGE TEMPERATURE		
Total Dry Extract	min 140 g/l	- 10	\	10°C - 20°C sealed pack. Avoid thermal shock		
Heavy Metal :	Ld	max 0,2 mg/l	\	STORAGE CONDITIONS		
	Zn	max 5,0 mg/l	\	Protect from sunlight; once opened keep the product in the refrigerator		
	Cu	max 1,0 mg/l	\			
Alcohol in Vol.	max 0,5 %Vol	\	+ 1,0			

SHELF LIFE
Shelf life is 5 years from production date and 36 months from bottling date. B.B.E. mm yyyy

BATCH CODE
Lxxyyyz (xx= n° year; yyy= progressive n° of the day in the year; z= packing n° in the day starting from 0)

NUTRITION DECLARATION				GMOs	
USA (15 ml)			European Union (100 ml)		
Calories	42	% Daily Value*	Valori nutrizionali/Nutrition informations		
Total Fat	0 g	0%	Valore energetico/Energy value	281,0	kcal
Saturated Fat	0 g	0%	Valore energetico/Energy value	1194,0	kJ
Trans Fat	0 g		proteine/proteins	1,0	g
Cholesterol	0 mg	0%	carboidrati/carbohydrate	67,1	g
Sodium	2,5 mg	0%	zuccheri/sugars	53,3	g
Total Carbohydrate	10,0 g	3%	grassi/fat	0	g
Dietary Fiber	0 g	0%	grassi saturi/saturated fat	0	g
Sugars	8,0 g		fibre alimentari/dietary fibers	0	g
Protein	0 g		sale/salt	0	g
* Percent Daily Values are based on a 2000 calories diet. Not a significant source of calories from fat, saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, vitamin A, vitamin C, calcium and iron.					
CERTIFICATIONS					
BRC v7 grade AA - IFS v6 Higher Level					

NOTE
Condiment without food colourings; small changes in the colour indicate its naturalness.

NEROMODENA s.r.l.
 Strada Gherbella, 133/E - Loc. Vaciglio
 41126 MODENA
 Cod. Fisc. e P. IVA 02992830360
 Tel. 059 460154 - Fax 059 464213
 May, 04, 2016 - Rev 0

Please return a signed copy within 7 days from the date of delivery; if we don't receive the signed copy we will consider it as accepted.
FOR ACCEPTANCE _____ (STAMP AND SIGNATURE) _____

**SPECIFICA DI PRODOTTO**MOD 08.10.02
rev 0 del 01.08.2011**PRODOTTO****703010 Crema all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" "Balzebù" 500ml****DESCRIZIONE**

Condimento agrodolce

INGREDIENTIAceto balsamico di Modena I.G.P. (49% min.) (mosto cotto, aceto di vino), mosto concentrato, aceto di vino, amido di mais modificato, antiossidante metabisolfito di potassio (**solfiti**).**PROPRIETA' ORGANOLETTICHE**

Aspetto: viscoso, limpido

Odore: caratteristico, persistente, piacevolmente acetico

Colore: bruno intenso

Gusto: agrodolce equilibrato, gradevole e caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE MEDIE**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	VALORE DI ACCETTABILITA'	TOLLERANZA		PARAMETRO	VALORE DI ACCETTABILITA'	TOLLERANZA
Acidità totale in acido acetico	min 3 g/100ml	- 1	\	CBT a 30°C	max 200 UFC/ml	+ 40
SO ₂ totale	max 200 mg/l	\	+ 10	Lieviti	max 100 UFC/ml	+ 20
Densità a 20°C	min 1,230 g/ml	- 0,01	\	Muffe	max 100 UFC/ml	+ 20
Zuccheri riduttori	min g/l 120	- 10	\	TEMPERATURA DI STOCCAGGIO		
Estratto secco totale	min 140 g/l	- 10	\	10°C -20°C in confezione sigillata. Evitare gli shock termici		
Metalli pesanti :	Pb	max 0,2 mg/l	\	CONDIZIONI DI STOCCAGGIO		
	Zn	max 5,0 mg/l	\	Proteggere dalla luce solare diretta. Una volta aperto conservare in frigorifero.		
	Cu	max 1,0 mg/l	\			
Titolo alcolometrico in volume	max 0,5 %Vol	\	+ 1,0			

SHELF LIFE

5 anni dalla data di produzione e 36 mesi dalla data di imbottigliamento mm aaaa

CODICE DI LOTTO

Lxxyyyz (xx= n° dell'anno; yyy= progressivo del giorno nell'anno; z= numero dell'imbottigliamento nel giorno, partendo da 0)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**OGM**

USA (15 ml)			Unione Europea (100 ml)		Il prodotto non contiene OGM in conformità al Reg. (CE) 1829/2003/CE e al Reg. (CE) 1830/2003 CE e s.m.i.
Calories	42	% Daily Value*	Valori nutrizionali/Nutrition informations		
Total Fat	0 g	0%	Valore energetico/Energy value 281,0 kcal		ALLERGENI
Saturated Fat	0 g	0%	Valore energetico/Energy value 1194,0 kJ		
Trans Fat	0 g		proteine/proteins 1,0 g		Il prodotto Contiene solfiti ai sensi delle direttive europee 2003/89 e 2006/142
Cholesterol	0 mg	0%	carboidrati/carbohydrate 67,1 g		
Sodium	2,5 mg	0%	zuccheri/sugars 53,3 g		HACCP
Total Carbohydrate	10,0 g	3%	grassi/fat 0 g		
Dietary Fiber	0 g	0%	grassi saturi/saturated fat 0 g		Un programma HACCP è stato implementato ai sensi del Reg Ce 852/2004 e s.m.i.
Sugars	8,0 g		fibre alimentari/dietary fibers 0 g		
Protein	0 g		sale/salt 0 g		CERTIFICAZIONI
* Percent Daily Values are based on a 2000 calories diet. Not a significant source of calories from fat, saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, vitamin A, vitamin C, calcium and iron.					

NOTE

Condimento ottenuto senza l'impiego coloranti; piccole variazioni di colore ne attestano la naturalità.

NEROMODENA s.r.l.
 Strada Gherbella, 133/E - Loc. Vaciglio
 41126 MODENA
 Cod. Fisc. e P. IVA 02992830360
 Tel. 059 460154 - Fax 059 464213

May, 04, 2016 - Rev 0

Restituire cortesemente la presente copia siglata entro 7 giorni dalla data di invio; nulla ricevendo le specifiche saranno considerate accettate.

PER ACCETTAZIONE _____

(TIMBRO E FIRMA) _____