



## Scheda delle Specifiche Tecniche



Aceto di vino, bianco  
Acidità 6%

### COMPOSIZIONE

**Ingredienti:** Vino, antiossidante: E 224.  
Reg. 1169/2011 Contiene SOLFITI

**Caratteristiche delle materie prime:**  
vini destinati all'acetificazione

**Caratteristiche sensoriali del prodotto finito:**

**aspetto:** limpido, brillante.  
**colore:** paglierino.  
**odore:** acido, con note vinose.  
**gusto:** acido, senza sapori estranei.

**Caratteristiche chimico-fisiche prodotto finito:**

parametro	min	max	limiti di legge	
<b>acidità totale</b> %	6	6,2	min 6,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
<b>estr. secco totale</b> g/l	8,0	-	min 8,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
<b>ceneri</b> g/l	0,8	-	min 0,8	D.M. 27/3/86
<b>anidride solforosa</b> mg/l	-	100	max 170	Dir. 94/.../CE
<b>rame</b> mg/l	-	1,0	max 1,0	D.M. 27/3/86
<b>zinco</b> mg/l	-	5	max 5,0	D.M. 27/3/86
<b>piombo</b> mg/l	-	0,3	max 0,3	D.M. 27/3/86

Un programma di garanzia della qualità assicura la rispondenza alle caratteristiche stabilite delle materie prime e del prodotto.

In ogni fase del processo sono osservate le disposizioni di legge riguardanti la disciplina igienica delle sostanze alimentari.

Stampato da: alabffrr

in data: 17/02/2015

Schedatecn: ac vino, 6 bianco, 2015-v05, ITA.docx

Modello vers. 10/03

Versione:	17/02/2015	Rev 05
Sostituisce versione:		Rev 03
		Rev 02
		05/13



Scheda delle Informazioni Nutrizionali



Aceto di vino 6%  
(bianco, rosso, decolorato)

Informazione nutrizionale

	100 ml	
Valore energetico	20 kcal 86 kJ	
Grassi	0 g	.....
di cui: Saturi	0 g	.....
Carboidrati	0 g	.....
di cui: Zuccheri	0 g	.....
Proteine	0,1 g	.....
Sale	0,01 g	.....

*Il sale indicato esprime il contenuto di sodio naturalmente presente nel prodotto*

*fonte dati:*  
*valore medio da Inran, Table Ciquel, FDA e valori fornitori*

ref.: nutriz ricette, Reg1169, v01 - compilato in data 18/03/2014