



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET**  
**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO /**  
*Organic Balsamic Vinegar of Modena*  
**SOL06BIO**



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

<b>MARCHIO/BRAND</b>	<b>ISOLAI</b>	
<b>DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME</b> Reg. UE 1169/2011	<b>Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico</b> <i>Organic Balsamic Vinegar of Modena IGP</i>	
<b>CODICE ARTICOLO / PRODUCT CODE</b>	Product code: SOL06BIO	
	EAN carton: 8053259246455	
	EAN 13: 8053259246394	Capacità/ <i>Capacity</i> . 250ml
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>	Mosto biologico di uva cotto e Aceto di vino biologico. Contiene <b>solfiti</b> . <i>Organic Cooked Graped Must and Organic Wine Vinegar.</i> <i>Contains sulfites.</i>	
<b>SCADENZA / SHELF LIFE – T.M.C.</b>	10 anni. <i>10 years.</i>	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / METHOD AND TEMPERATURE OF PRESERVATION</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. <i>Store in a cool, dry place away from heat and direct light.</i>	
<b>NAZIONE D'ORIGINE / NATION OF ORIGIN</b>	Italia. <i>Italy.</i>	
<b>IMBALLAGGIO / PACKAGING</b>	Il prodotto è confezionato in un imballaggio conforme a UE (Reg. 10/2011, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 450/2009 sui materiali attivi e intelligenti) alla nazione di origine (DPR 777/82) per i materiali a contatto con gli alimenti e alla legislazione settoriale per la plastica a contatto con gli alimenti: DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti. <i>The product is packaged in a packaging complies with European Union (EU Reg. 10/2011, Reg. EC 1935/2004, Reg. EC 2023/2006, Reg. EC 450/2009 on active and intelligent materials) and national (DPR 777/82) for materials in contact with food and sectoral legislation for plastics in food contact: DM 21/3/73 and following updates.</i>  Bottiglia/ <i>bottle</i> : vetro/ <i>glass</i> : GL70 Capsula/ <i>capsule</i> : plastica/alluminio / <i>plastic/aluminium</i> : C/PVC 90 Tappo/ <i>cap</i> : plastica / <i>plastic</i> : LDPE 4	
<b>PALLETIZZAZIONE UE/ PALLET COMPOSITION EU</b>	Pezzi per cartone/pcs for box: 6 Cartoni per pallet/box for pallet: 216 Strati per pallet/layers for pallet: 6	



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET**  
**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO /**  
*Organic Balsamic Vinegar of Modena*  
**SOL06BIO**



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES**

<b>ASPETTO / APPEARANCE</b>	Viscoso. <i>Viscous.</i>
<b>GUSTO / TASTE</b>	Agrodolce con sentori di uva. <i>Sweet and sour, with hints of Grape.</i>
<b>AROMA / AROMA</b>	Pungente. <i>Pungent.</i>
<b>COLORE / COLOR</b>	Nero lucido. <i>Black polished.</i>

**SPECIFICHE DI PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b> <i>MICROBIOLOGICAL FEATURES</i>	<b>U. M.</b> <i>UNIT OF MEASURE</i>	<b>VALORE DI RIFERIMENTO</b> <i>STANDARD VALUE</i>	<b>METODO</b> <i>METHOD</i>
Carica batterica totale / <i>Total Bacterial Charge</i>	Ufc/g	<1000	UNI EN ISO 4833-1:2013
Lieviti / <i>Yeast</i>	Ufc/g	<1000	ISO 21527-2:2008
Muffe / <i>Mould</i>	Ufc/g	<1000	ISO 21527-2:2008
Salmonella / <i>Salmonella</i>	Ufc/25g	Assente / <i>Absent</i>	UNI EN ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6
Aflatossine / <i>Aflatoxins</i>	µg/kg	<2.0 (B1) < 4.0 (B1B2G1G2)	UNI EN ISO 4833-1:2013
Pesticidi / <i>Pesticides</i>	Limiti di legge secondo il Codex Regulation <i>Limit of law according to the Codex Regulation</i>		DM 27/08/2004



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET**  
**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO /**  
*Organic Balsamic Vinegar of Modena*  
**SOL06BIO**



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b> <i>PHYSICAL – CHEMICAL FEATURES</i>	<b>U. M.</b> <i>UNIT OF MEASURE</i>	<b>VALORE DI RIFERIMENTO</b> <i>STANDARD VALUE</i>	<b>METODO</b> <i>METHOD</i>
PH / PH		< 3.6	PHmetro / PH meter
Acidità totale / <i>Total acidity</i>	g/ml	6	Titolazione acido-base / <i>Acid- Base Titration</i>
°Brix / <i>Brix</i>	°	68±3	Rifrattometro / <i>Refractometer</i>
Densità / <i>Density</i>	g/cm <sup>3</sup>	1,35±0,015	Bilancia idrostatica / <i>Hydrostatic balance</i>
Piombo / <i>Lead</i>	mg/kg	< 0.20	UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010
Cadmio / <i>Cadmium</i>	mg/kg	< 0.05	UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010
Arsenico / <i>Arsenic</i>	mg/kg	< 1	UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010
Rame / <i>Copper</i>	mg/kg	< 1	UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010

<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML</b> <i>NUTRITIONAL VALUES FOR 100ML</i>	<b>U. M.</b> <i>UNIT OF MEASURE</i>	<b>VALORE DI RIFERIMENTO</b> <i>STANDARD VALUE</i>
Valore energetico / <i>Energy value</i>	367.8	Kcal
Valore energetico / <i>Energy value</i>	1538.8	Kj
Grassi / <i>Fat</i>	0.0	g
Grassi saturi / <i>Saturated fat</i>	0.0	g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	95	g
Zuccheri / <i>Sugar</i>	91.8	g
Fibre alimentari / <i>Dietary fiber</i>	0.0	g
Proteine / <i>Proteins</i>	0.1	g
Sale / <i>Salt</i>	0.1	g

<b>Allergeni / Allergens</b> Reg. UE 1169/2011 D. Lgs 109/92 e s.m.i	<p>· Il prodotto non contiene nessun allergene / <i>The product does not contain any allergen.</i></p> <p>X Il prodotto contiene I seguenti allergeni che vengono dichiarati in etichetta come:</p> <p><b>Contiene Solfiti / The product contains the following allergens that are declared on the label as: <u>contains sulfites.</u></b></p> <p>· A causa di contaminazione incrociata il prodotto può contenere i seguenti allergeni, che sono dichiarati nelle etichette come "il prodotto può contenere tracce di ..." / <i>Because of cross-contamination the product may contain the following allergens, which are declared on the labels "the product may contain traces of..."</i></p>
--	--



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET**  
**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO /**  
*Organic Balsamic Vinegar of Modena*  
**SOL06BIO**



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

<b>OGM</b> Reg. CE 1829/2003 Reg. CE 1830/2003	Il prodotto e i suoi componenti sono privi di OGM, e quindi non hanno bisogno di essere etichettati in conformità con la legislazione sulla etichetta e tracciabilità di OGM.  <i>The product and its components are OGM-free, and therefore don't need to be labeled in accordance with the legislation on the label and traceability of GMOs.</i>
<b>Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation</b> Reg UE 1169/2011 D. Lgs.94/2001 Dir. CE 2/1992	Il prodotto e i suoi componenti non sono trattati con radiazioni ionizzanti e quindi non devono essere etichettati in conformità su etichetta e tracciabilità del prodotto trattato con radiazioni ionizzanti.  <i>The product and its components are not treated with ionizing radiation and therefore should not be labeled according to label and traceability of the product treated with ionizing radiation.</i>
<b>Pesticidi e contaminanti / Pesticides and contaminants</b> DM 27/08/2004 e s.m.i Reg. CE 369/2005 e s.m.i Reg. CE 1881/2006	Il prodotto e i suoi componenti sono in conformità con DM 27/08/2004 (Pesticidi: limiti massimi di residui di sostanze attive nei prodotti alimentari)  <i>The product and its components are following DM 27/08/2004 (Pesticides: maximum residues limits of active substances in food).</i>
<b>Etichettatura per le persone intolleranti al glutine / Labelling for people intolerant to gluten.</b> Reg. CE 41/2009	<ul style="list-style-type: none"><li>· "basso contenuto di glutine" (&lt; 100mg/kg) / <i>Low gluten content</i></li><li>· "Gluten free" (&lt; 20 mg/kg)</li></ul> <input checked="" type="checkbox"/> No indicazioni / <i>No indications.</i>
<b>Manufacturing conditions</b>	L' Acetaia Cazzola e Fiorini s.r.l. utilizza procedure permanenti, basate su sistema principi HACCP, in rispetto all'art. 5 comma 1 del regolamento CE 852/2004. Inoltre, l'azienda possiede certificazione di prodotto biologico, Igp e di sistema IFS.  <i>Acetaia Cazzola and Fiorini s.r.l. uses permanent procedures based on HACCP principles system, in compliance with art. 5 paragraph 1 of the EC Reg. 852/2004. The company also owns the certification of organic products, IGP and IFS.</i>
<b>Processi produttivi / Production processes</b>	Arrivo materie prima - Controllo delle materie prime - Stoccaggio delle materie prime - filtrazione liquido materiale - dosaggio e miscelazione ingredienti - invecchiamento per 60 giorni -filtrazione-soffiaggio bottiglie - imbottigliamento confezionamento - stoccaggio - trasporto.  <i>Arrival raw materials - Control of raw materials - Storage of raw materials - liquid filtration material - dosing and mixing ingredients - aging for 60 days- filtration-blowing bottles - bottling and packaging - storage - transport.</i>



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET**  
**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO /**  
*Organic Balsamic Vinegar of Modena*  
**SOL06BIO**



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

**Prodotto biologico / Organic**  
Reg. CE 834/2007

Prodotto biologico certificato da organismo di controllo autorizzato dal Masaf.  
*This organic product is certified by Masaf.*

**Destinazione d'uso / Intended use**

Destinato a tutte le categorie di consumatori, se non in presenza di esigenze particolari o allergie di cui la società non può essere a conoscenza. **Contiene Solfiti.**  
*Intended for all categories of consumers, except in the presence of special needs or allergies of which the company may not be aware. **Contains sulfites.***