



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET
CONDIMENTO BIANCO BIOLOGICO ALTA DENSITA' /
Organic White Condiment High Density
SOL22BIO



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

MARCHIO/ BRAND	ISOLAI	
PRODOTTO/ PRODUCT	Condimento Bianco Biologico <i>Organic White Condiment</i>	
DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME Reg. UE 1169/2011	Condimento alimentare <i>Condiment</i>	
CODICE ARTICOLO / PRODUCT CODE	Product code: SOL22BIO	
	EAN carton: 8053259245847	
	EAN 13: 8053259246691	Capacità/ <i>Capacity</i> . 250ml
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mosto di uva concentrato biologico, Aceto di vino bianco biologico. Contiene solfiti . <i>Organic concentrated grape Must, Organic White wine vinegar. Contains sulfites.</i>	
SCADENZA / SHELF LIFE – T.M.C.	4 anni. <i>4 years.</i>	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / METHOD AND TEMPERATURE OF PRESERVATION	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>	
NAZIONE D'ORIGINE / NATION OF ORIGIN	Italia. <i>Italy.</i>	
IMBALLAGGIO / PACKAGING	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	
PALLETIZZAZIONE UE/ PALLET COMPOSITION EU	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
CONDIMENTO BIANCO BIOLOGICO ALTA DENSITA' /
Organic White Condiment High Density
SOL22BIO



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES

ASPETTO / APPEARANCE	Liquido. <i>Liquid.</i>
GUSTO / TASTE	Agrodolce con sentori di uva. <i>Sweet and sour, with hints of grape.</i>
AROMA / AROMA	Pungente. <i>Pungent.</i>
COLORE / COLOR	Bianco chiaro. <i>White clear.</i>

SPECIFICHE DI PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL FEATURES</i>	U. M. <i>UNIT OF MEASURE</i>	VALORE DI RIFERIMENTO <i>STANDARD VALUE</i>	METODO <i>METHOD</i>
Carica batterica totale / Total <i>Bacterial Charge</i>	Ufc/g	<1000	UNI EN ISO 4833-1:2013
Lieviti / Yeast	Ufc/g	<1000	ISO 21527-2:2008
Muffe / Mould	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
CONDIMENTO BIANCO BIOLOGICO ALTA DENSITA' /
Organic White Condiment High Density
SOL22BIO



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI PHYSICAL – CHEMICAL FEATURES	U. M. UNIT OF MEASURE	VALORE DI RIFERIMENTO STANDARD VALUE	METODO METHOD
PH / PH		< 3.6	PHmetro / PH meter
Acidità totale / Total acidity	g/ml	4	Titolazione acido-base / Acid- Base Titration
°Brix / Brix	°	56±3	Rifrattometro / Refractometer
Densità / Density	g/cm ³	1,27±0,015	Bilancia idrostatica / Hydrostatic balance
Piombo / Lead	mg/kg	< 0.20	UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010
Cadmio / Cadmium	mg/kg	< 0.05	UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010
Arsenico / Arsenic	mg/kg	< 1	UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010
Rame / Copper	mg/kg	< 1	UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML NUTRITIONAL VALUES FOR 100ML	VALORE DI RIFERIMENTO STANDARD VALUE	U. M. UNIT OF MEASURE
Valore energetico / Energy value	1441.0	Kj
Valore energetico / Energy value	339.0	Kcal
Grassi / Fat	0.0	g
Grassi saturi / Saturated fat	0.0	g
Carboidrati / Carbohydrates	84.0	g
Zuccheri / Sugar	78.0	g
Proteine / Proteins	0.1	g
Sale / Salt	0.1	g

Allergeni / Allergens 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>Contiene Solfiti / The product contains the following allergens that are declared on the label as: <u>contains sulfites.</u></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
CONDIMENTO BIANCO BIOLOGICO ALTA DENSITA' /
Organic White Condiment High Density
SOL22BIO



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

OGM 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>
BIOLOGICO / ORGANIC Reg. CE 834/2007	Prodotto biologico certificato da organismo di controllo autorizzato dal Masaf. This organic product is certified by Masaf.
Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation 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>
Pesticidi e contaminanti / Pesticides and contaminants 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>
Etichettatura per le persone intolleranti al glutine / Labelling for people intolerant to gluten. Reg. CE 41/2009	<ul style="list-style-type: none">· "basso contenuto di glutine" (< 100mg/kg) / <i>Low gluten content</i>· "Gluten free" (< 20 mg/kg) <input checked="" type="checkbox"/> No indicazioni / <i>No indications.</i>
Manufacturing conditions	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>
Processi produttivi / Production processes	Arrivo materie prima - Controllo delle materie prime - Stoccaggio delle materie prime - filtrazione liquido materiale - dosaggio e miscelazione ingredienti- affinamento min 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 min 60 days- filtration- blowing bottles- bottling and packaging - storage - transport.</i>



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET
CONDIMENTO BIANCO BIOLOGICO ALTA DENSITA' /
Organic White Condiment High Density
SOL22BIO



ACETAIA CAZZOLA E FIORINI S.R.L.

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.***