



GENERAL FRUIT



DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Aceto balsamico di Modena IGP	
- MARCHIO	
Big Chef	
- COD. INTERNO	
ACETOBALS5/100BIG	
- UNITA' DI VENDITA:	
Dispenser da 100 monodosi da 5 ml e	
CARATTERISTICHE GENERALI	
- <u>INGREDIENTI</u>	Aceto di vino (vino, SOLFITI , acqua), mosto d'uva concentrato, colorante E150d.
-	
- <u>ELENCO ADDITIVI</u>	Colorante: caramello E150d.
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	
- <u>ORGANOLETTICHE</u>	
ASPETTO - COLORE	Limpido, brillante di colore bruno intenso
CONSISTENZA	Liquido
ODORE	Tipico del prodotto



GENERAL FRUIT



SAPORE	Agrodolce, tipico del prodotto
- CHIMICO-FISICHE	
Acidità:	6%
- MICROBIOLOGICHE	
CBT	< 60 u.f.c. / ml
LIEVITI E MUFFE	< 30 u.f.c. / ml
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	
La materia prima "Aceto balsamico di Modena IGP" viene acquistata in tank e successivamente si provvede al riempimento a freddo con macchina dosatrice e confezionatrice di buste saldate su 4 lati - conteggio buste con fotocellula	
CONSERVAZIONE	
Conservare in luogo fresco ed asciutto	
CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE	
Ultime due cifre dell'anno + giorno giuliano di produzione (es 15170 prodotto il 19/06/2015)	
DURABILITA' COMMERCIALE	
18 mesi	
ETICHETTA	
Conforme al D.Lgs. n. 109 del 27 Gennaio 1992; D.Lgs 114 dell'8 Febbraio 2006, Reg. (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti.	
CONFEZIONAMENTO	
- FORMATO	
100 bustine monodose da 5 ml e	
- IMBALLO	



GENERAL FRUIT



Imballo primario:	Film quadruplicato stampato formato da PET / ALU / PET / PE Dimensioni: 80 mm x 45 mm
Imballo secondario:	Dispenser marchio BigChef con etichette identificative fronte/retro e sigillo di garanzia. Dimensioni: 140 mm x 125 mm x 195 mm
Imballo terziario:	Scatola americana neutra con apposta etichetta identificativa del prodotto contenente 3 dispenser. Dimensioni: 390 mm x 160 mm x 215 mm
- PALLET	
Epal 80 X 120 X 15	da 75 cartoni (225 dispenser)
	15 cartoni per strato per 5 strati.
IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
codice ean 13 (dispenser)	801888001 721 8
codice ean 13 (cartone)	800916003 871 9
OGM: esente da OGM come da Reg. CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche	
ALLERGENI	
	SI NO
Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X
Uova e prodotti a base di uova	X
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X
Soia e prodotti a base di soia	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X



GENERAL FRUIT



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	X
Sedano e prodotti a base di sedano	X
Senape e prodotti a base di senape	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	X
Lupino e prodotti a base di lupini	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
<i>Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto</i>	
ENERGIA	352 kj - 83 kcal
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	16 g
di cui zuccheri	16 g
PROTEINE	0,06 g
SALE	0,005 g



GENERAL FRUIT



Rev. N. 01 del 14/04/2016

La General Fruit S.r.l. non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, improprio o illegale, diretto o indiretto del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.

Questa scheda è stata redatta mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma.