



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Allegato 2 PSQ 4.2-1

Rev. 5 | Del 23/03/2011

Pagina 1 di 2

1. PRODOTTO

Denominazione di vendita	ACETO DI VINO ROSSO "CHIANTI"
Codice prodotto	300608
Nome di vendita	ACETO DI VINO ROSSO "CHIANTI"
Marchio	OLITALIA
Descrizione	Condimento aromatico prodotto mediante la fermentazione acetica di vino "Chianti"
Contenuto	250 ml

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	luminoso
Colore:	rosso
Odore:	penetrante e pieno
Sapore:	piccante e acidulo

3. COMPOSIZIONE

Aceto di vino. Contiene solfiti.

4. ALLERGENI / OGM

Ai sensi della direttiva 2007/68/CE il prodotto contiene solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/litro espressi come SO₂.

Ai sensi dei reg. CE 1829 e 1830 del 22/09/2003 il prodotto non contiene OGM.

5. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Acidità totale	6,00 g/100 ml
Densità 20°	1.0100 g/l
Estratto secco totale	> 15 g/l
Titolo alcolimetrico	< 1,5 %Vol
Anidride solforosa	< 100 mg/l

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe max 40 UFC/ml, lieviti max 40 UFC/ml

7. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

Energia	kcal 20 – kJ
Grassi	86
	g 0,0
Carboidrati	g 0,1
Fibre	g 0,0
Proteine	g 0,1
Sale	g 0,0

8. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Bottiglia marasca in vetro da 250 ml.

Peso lordo: 0.5 kg

Dimensioni: h: 21.0 cm Lato: 4.5 cm

Codice EAN: 8007150905126



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Allegato 2 PSQ 4.2-1

Rev. 5 Del 23/03/2011

Pagina 2 di 2

9. UNITA' DI VENDITA

Scatola di cartone

Peso lordo: 6.1 kg ca

Pezzi per imballi: n° 12

Dimensioni: h: 22.5 cm lunghezza: 20.5 cm larghezza: 15.0 cm

10. PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallet: Epal

N° colli per strato: 27

N° strati per pallet: 5

N° colli su pallet: 135

Dimensioni: h: 126 cm lunghezza: 120 cm larghezza: 80 cm

Peso lordo: kg 847

11. SHELF-LIFE E LOTTO

T.M.C. espresso in giorno/mese/anno. Durata 5 anni dalla data di confezionamento.

LOTTO espresso in giorno progressivo anno di confezionamento (3 cifre) + anno confezionamento (2 cifre)

12. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura compresa fra i 18 – 22 °C.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.