



MANUALE D'AUTOCONTROLLO
HACCP MANUAL

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ANTICHI COLLI s.r.l.
Rev.09 del 08/06/2023

GLASSA a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP" ricetta STD GLAZE with "Balsamic Vinegar of Modena" STD recipe

INGREDIENTI - INGREDIENTS

Succo d'uva concentrato, Aceto Balsamico di Modena IGP* (38%) (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d), amido modificato di mais. *Contiene **Solfiti**
Concentrated grape juice, Balsamic Vinegar of Modena* (38%) (wine vinegar, concentrated grape must, colour: caramel E150d), modified maize starch. *Contains **Sulphites**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - SENSITIVE CHARACTERISTICS

Aspetto: cremoso, denso. Colore: bruno intenso, brillante. Odore: caratteristico, intenso e persistente. Sapore: dolce, intenso, caratteristico dell'aceto balsamico di Modena	Look: creamy, dense. Color: intense brown, brilliant. Smell: characteristic, intense and persistent. Flavour: sweet, intense, characteristic of balsamic vinegar of Modena.
---	--

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CHARACTERISTICS OF MICROBIOLOGY	
PARAMETRO PARAMETER	VALORE DI ACCETTABILITA' VALUE OF ACCEPTABILITY'	TOLLERANZA TOLERANCE		PARAMETRO PARAMETER	VALORE DI ACCETTABILITA' / VALUE OF ACCEPTABILITY'
pH	< 3.8	-	-	Lieviti / Ferments Muffe / Moulds CBT / Total microbial charge Ocratossina A / Ocratoxin A	< 500 ufc/ml
Anidride solforosa /SO2	< 100 mg / l	-	-		< 500 ufc/ml
Viscosità / Viscosity	> 2800 cps a 20°C spindle R4 a 50rpm				< 1000 ufc/ml
Grado Brix / Brix degree	50	- 5	+ 5		< 2 µg/Kg
Densità a 20°C/ Density at 20°C	1,22	- 0.02	+ 0.02		
Acidità / Acidity	2,5 g/100g	- 0,5	+ 1		
SHELF-LIFE				DETERMINAZIONE DEL LOTTO - BATCH EXPLANATION	
36 mesi dalla data di produzione - 36 months from production date				L.AAGGPP - Identificato da lettera L. seguita dall'indicazione numerica dell'anno di produzione (AA), dal numero progressivo della giornata di produzione (GGG) e dal codice tracciabilità delle materie prime impiegate (PP). Identified by L. follows by numerical indication of the year (AA), progressive number of the day (GGG) and traceability code of raw materials used (PP).	
CONSERVAZIONE - STORAGE CONDITIONS					
Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce diretta - Keep the product in a fresh and dry place, far from direct sunlight and heat sources					
OGM				IONIZATION	
Il prodotto è OGM FREE secondo Reg. 1829/2003/CE - 1830/2003/CE. The product is OGM FREE according to Reg. 1829/2003/CE - 1830/2003/CE.				Questo prodotto e i suoi ingredienti non sono sottoposti a ionizzazione / This product and its ingredient are not ionised	

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100ML - NUTRITIONAL VALUES FOR 100ML

Valore energetico / Energetic value	938 kJ	Carboidrati / Carbohydrates	53g
Valore energetico / Energetic value	221 kcal	Zuccheri / Sugars	49g
Grassi totali / Total fats	0g	Proteine / Proteins	0g
Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	0g	Sale / Salt	0,07g

Approvato in / Approved in : Castelnuovo R. (MO) in data del / Date : 25/02/2025