



FICHE TECHNIQUE

Crème balsamique au
vinaigre de Modène

500ml

Code: 82906

EAN: 8427754829060

D.C: 27/08/2020

D.R: 09/05/2025



1: CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Produit obtenu en ajoutant différents sucres et autres ingrédients au vinaigre balsamique de Modène d'origine. Le produit est légèrement cuit puis refroidi. Produit acide, sucré, épais et dosable, conditionné en flacon plastique, avec des caractéristiques idéales pour doser le produit lors de la décoration des plats. Le produit est stable à température ambiante. Son utilisation en cuisine va des salades aux plats cuisinés et aux desserts.

Il peut être consommé par l'ensemble de la population, sauf en cas d'allergie à l'un des ingrédients.

2: LISTE DES INGRÉDIENTS

Vinaigre balsamique de Modène (42%) (vinaigre de vin, moût de raisin concentré, colorant: caramel E150d), sirop de glucose et fructose, sucre, amidon de maïs modifié et conservateur (sorbate de potassium). Contient des sulfites.

3: TYPE ET CARACTERISTIQUES DE L'EMBALLAGE ET DU CONDITIONNEMENT

PAQUET 500 ML

- Dénomination: flacon de 525 ml.
- Capacité nominale: 525 cm³
- Contenu net: 500 ml
- Matériau: récipient en plastique PET.
- Fermetures: Bouchon torsadé avec fermeture à induction. Bouchon doseur.
- Dimensions de la bouteille: Hauteur 183 mm / Diamètre 68 mm
- Dimensions de la fiche: Hauteur 44 mm / Diamètre 29 mm

4: CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES-CHIMIQUES

- PH: 3,9 maximum
- Consistance Bostwick à 20": 7-9 cm
- °Brix: 52 - 60
- % Acidité acétique: 2% -3%
- Conforme à la réglementation sur les risques chimiques établie dans le règlement CE 1881/2006 et ses modifications ultérieures.

5: CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Couleur: Noir plus ou moins intense.
- Goût: Bon équilibre entre l'acidité de Modène et les sucres ajoutés.
- Odeur: caractéristique du vinaigre de Modène.

6: CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Il est conforme aux critères microbiologiques établis dans le Règlement Technico-Sanitaire pour la préparation, la circulation et le commerce des sauces de la RD 858/1984 du 28 mars.

Absence de *Listeria monocytogenes* dans 25 gr de produit

7: LOT / DATE DE CONSOMMATION PRÉFÉRÉE

Étiquette avec toutes les informations légales nécessaires à l'identification.

Lot: indiqué sur l'étiquette ou le contenant.

Date de péremption: 2 ans à compter de la date de fabrication.

Il n'a pas besoin de froid.

8: DÉCLARATION D'ALLERGÈNES

| | Présent comme ingrédient | Présence (ligne / usine) |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Noix / dérivés | NON | OUI |
| Cereales que contengan gluten /derivados | NON | OUI |
| Soja / dérivés | NON | OUI |
| Dioxyde de soufre et sulfites (> 10 mg / kg) | OUI | OUI |
| Lait / dérivés | NON | OUI |
| Mollusques / dérivés | NON | OUI |
| Sésame / grains dérivés | NON | OUI |
| Moutarde / dérivés | NON | OUI |
| Céleri / dérivés | NON | OUI |
| Crustacés / dérivés | NON | OUI |
| Œufs / dérivés | NON | OUI |
| Poissons / dérivés | NON | OUI |
| Arachides / dérivés | NON | OUI |
| Lupins / dérivés | NON | NON |

9: DÉCLARATION D'OMG

Sans OGM

10: INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100 g de produit:

Valeur énergétique: 896,5Kj / 213,0Kcal

Lipides: 0 g

Dont saturés: 0 g

Glucides: 53,0 g

Dont sucres: 43,0 g

Fibres: 0 g

Protéines: 0,2 g

Sel: 0 g