



# FICHA TÉCNICA

## CREMA BALSÁMICA DE VINAGRE DE MODENA AROMA DE TRUFA 500ML

Código: 82911

Código EAN: 8427754829114

F.C: 27/08/2020

F.R: 11/06/2025



### 1: CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Producto obtenido mediante la adición de diferentes azúcares y otros ingredientes al vinagre balsámico de Módena de origen. El producto se cocina ligeramente y posteriormente se enfría. Producto ácido, dulce, espeso y dosificable, envasado en botella de plástico, con características ideales para la dosificación del producto cuando se pretende decorar platos. El producto es estable a temperatura ambiente. Su utilización en cocina abarca desde ensaladas a platos cocinados y postres.

Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a de alguno de los ingredientes.

### 2: LISTA DE INGREDIENTES

Vinagre balsámico de Módena (contiene sulfitos) (vinagre de vino, mosto de uva concentrado, colorante: caramelo E150d) (40%), jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado de maíz, aroma de trufa (0,2%) y conservador (sorbato potásico).

### 3: TIPO Y CARACTERISTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE

#### ENVASE 500 ML

- Denominación: Envase botella 525 ml.
- Capacidad nominal: 525 cc
- Contenido Neto: 500 ml
- Material: Envase de plástico PET.
- Cierres: Tapón twist con cierre por inducción. Tapón dosificador.
- Dimensiones botella: Altura 183 mm / Diametro 68 mm
- Dimensiones tapón: Altura 44 mm / Diametro 29 mm

### 4: CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

- PH: Max 3.9
- Consistencia Bostwick a los 20": 7- 9 cm
- °Brix: 51-59
- %Acidez acética: 1.8%-2.5%
- Cumple con la reglamentación sobre peligros químicos establecida en el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones.

### 5: CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- Color: Negro más o menos intenso.
- Sabor: Buen equilibrio entre la acidez del Módena y los azúcares añadidos con un intenso sabor a trufa
- Olor: Característico a vinagre de Módena con fondo de trufa

## 6: CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cumple los criterios microbiológicos establecidos en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de RD 858/1984 del 28 de Marzo.

Ausencia de *Listeria monocytogenes* en 25 gr de producto

## 7: LOTE/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Etiqueta con toda la información legal necesaria para su identificación.

Lote: Indicado en la etiqueta o el envase.

Fecha consumo preferente: 2 años a partir de la fecha de fabricación.

No necesita frío.

Una vez abierto, consumir en un mes.

## 8: DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presente como ingrediente	Presencia (línea/fábrica)
Frutos de cáscara/derivados	NO	SI
Cereales que contengan gluten /derivados	NO	SI
Soja/derivados	NO	SI
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/kg)	SI	SI
Leche/derivados	NO	SI
Moluscos/derivados	NO	SI
Granos de sésamo/derivados	NO	SI
Mostaza/derivados	NO	SI
Apio/derivados	NO	SI
Crustáceos/derivados	NO	SI
Huevos/derivados	NO	SI
Pescado/derivados	NO	SI
Cacahuets/derivados	NO	SI
Altramuces/derivados	NO	NO

## 9: DECLARACIÓN DE OMG'S

Libre de OMG'S

## 10: INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 grs de producto:

Valor energético: 926.6Kj/ 220.8Kcal

Grasas: 0 g

De las cuales saturadas: 0 g

Hidratos de Carbono: 55.0 g

De los cuales azúcares: 45.1 g

Fibra: 0 g

Proteínas: 0.2 g

Sal: 0 g