

PRODOTTO / PRODUCT	Crema a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP" e Fichi Glaze with Balsamic Vinegar of Modena – Figs
INGREDIENTI / INGREDIENTS	"Aceto Balsamico di Modena IGP" 39% (aceto di vino, mosto d'uva cotto), mosto d'uva cotto, sciroppo di glucosio e fruttosio, succo e purea al fico 5%, amido di mais modificato, aroma. Contiene Solfiti. <i>Balsamic Vinegar of Modena 39% (wine vinegar, cooked grape must), cooked grape must, glucose and fructose syrup, fig juice and puree 5%, modified corn starch, flavour. Contains Sulphites.</i>
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	La crema a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP" è un prodotto ottenuto dalla concentrazione di Aceto Balsamico di Modena IGP e dall'aggiunta di fichi. <i>The Glaze with Balsamic Vinegar of Modena is a product obtained by a balsamic vinegar's reduction with an addition of figs.</i>
SCADENZA / SHELF LIFE – DLUO	Consumare entro 48 mesi dalla data di produzione. <i>Best before 48 months from the production date.</i>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / METHOD AND TEMPERATURE OF PRESERVATION	Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole e da forti escursioni termiche. <i>Keep the bottle in a cool dry place, out of direct sunlight. Try to avoid sudden changes of temperature.</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – ORGANOLEPTICAL FEATURES

ASPETTO / ASPECT	Liquido bruno scuro, denso e viscoso. <i>Very dense and viscous fluid of a dark brown color.</i>
AROMA / AROMA	Profumo dolce e fruttato, arricchito da aromi balsamici e di fichi. <i>Sweet and fruity perfume, with typical notes of Balsamic Vinegar of Modena and figs.</i>
GUSTO / TASTE	Sapore equilibrato tra l'agro e il dolce, presenza di note di fichi e aromi balsamici. <i>Balanced taste between sweet and sour, with fig and balsamic aromas.</i>

SPECIFICHE DI PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

PARAMETRI CHIMICO-FISICI PHYSICO-CHEMICAL FEATURES	U.M. – Unit	Valore di riferimento – Standard Value	Tolleranza Qualità – Quality Tolerance	Metodo – Method	CoA/CoC
PH – PH	-	-	< 3,5	Piaccametro – Ph meter	CoC
ACIDITÀ TOTALE (COME ACIDO ACETICO) – TOTAL ACIDITY (AS ACETIC ACID)	g/100ml	-	3,0 – 3,7	DM 12/03/1986 SO GU n 161 14/07/1986 Met II pag 93	CoC
DENSITÀ RELATIVA A 20° - SPECIFIC DENSITY 20°	-	1,22	1,20 – 1,24	U.I.V. - MI 130 Rev 01 2023 (based on OIV-MA-AS2-01 Met B R2021)	CoC
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE – TOTAL SULPHUR DIOXIDE	mg/l	-	< 30	U.I.V. - MI 073 rev 4 2020	CoC
RAME – COPPER	mg/kg	< 1	< 1	U.I.V. - MI 071 rev 14 2024 (based on OIV-MA-AS323-07 R2023)	CoC
ZINCO – ZINC	mg/kg	< 5	< 5	U.I.V. - MI 071 rev 14 2024 (based on OIV-MA-AS323-07 R2023)	CoC

PIOMBO – LEAD	µg/kg	< 300	< 300	U.I.V. - MI 071 rev 14 2024 (based on OIV- MA-AS323-07 R2023)	CoC
---------------	-------	-------	-------	---	-----

PARAMETRI MICROBIOLOGICI – MICROBIOLOGICAL FEATURES	U.M. – Unit	Valore di riferimento – Standard Value	Tolleranza Qualità – Quality Tolerance	Metodo – Method	CoA/CoC
CARICA BATTERICA TOTALE 30°C – TOTAL BACTERICAL CHARGE 30°C	CFU/g	< 1000	max 1000	OIV-MA-AS4-01 R:2010	CoC
MUFFE - MOULD	CFU/g	< 100	max 100	OIV-MA-AS4-01 R:2010	CoC
LIEVITI - YEAST	CFU/g	< 100	max 100	UNI EN ISO 6888-2:2004	CoC

Nota /Note: CoA = Misurato su ogni lotto e riportato sul certificato di analisi/ Measured on every batch and written on the certificate of analysis. **CoC** = Dato in regime di conformità. Misurato non ad ogni lotto/ Parameter in conformity. Measured not on every batch.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL PANEL

La seguente dichiarazione nutrizionale è compilata in accordo con la normativa europea vigente (Reg. (UE) n. 1169/2011).
The following list of allergens is in accordance with the Reg. (UE) n. 1169/2011.

PARAMETRI NUTRIZIONALI – NUTRITIONAL FEATURES	U.M. / Unit	Valore di riferimento – Standard Value
ENERGIA - ENERGY	Kcal / 100 ml KJ / 100 ml	220 918
GRASSI - FAT	g/100 ml	0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI – OF WHICH SATURATED FAT	g/100 ml	0
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES	g/100 ml	50,50
DI CUI ZUCCHERI – OF WHICH SUGARS	g/100 ml	40,00
DI CUI ZUCCHERI AGGIUNTI – OF WHICH ADDED SUGARS	g/100 ml	36,00
PROTEINE - PROTEIN	g/100 ml	0,0
SALE - SALT	g/100 ml	0,11

DICHIARAZIONI – STATEMENTS

La seguente lista degli allergeni è compilata in accordo con la normativa europea vigente (Reg. (UE) n. 1169/2011 – All. II a cui si rimanda per le specifiche di ogni categoria).
The following list of allergens is in accordance with the Reg. (UE) n. 1169/2011 (Please see All.II for further information).

ALLERGENI - ALLERGENS	Presenza – Presence	Assenza – Absence
CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, tranne a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola.		X

CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT AND THEIR HYBRIDS AND DERIVATIVES, except for a) wheat-based glucose syrups including dextrose; b) wheat-based maltodextrins; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used in the production of distilled spirits including ethyl alcohol of agricultural origin.		
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI - CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN BASED PRODUCTS		X
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - EGGS AND EGGS BASED PRODUCTS		X
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - FISH AND FISH-BASED PRODUCTS		X
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS		X
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA - SOY AND SOY-BASED PRODUCTS		X
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO) - MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)		X
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI...) - NUTS AND THEIR DERIVATIVES (ALMONDS, HAZELNUTS,, WALNUTS, ETC.)		X
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS		X
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS		X
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - SESAME SEED AND SESAME-BASED PRODUCTS		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO ₂ (E220 – E227) - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO ₂ (E220 – E227)	X	
LUPINI E PRODOTTI DERIVATI - LUPINES AND PRODUCTS THEREOF		X
MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI - MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF		X

Nota /Note: Per "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, i diluenti e i supporti per aromi ed additivi).

"Yes" in the column "Presence" means that the allergen is an ingredient of the product or a component of its ingredients (solvents, diluents and supports for aromas included).

DICHIARAZIONE HACCP / HACCP STATEMENT	Il prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. <i>The product is manufactured in accordance with the requirements of Reg. (CE) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformity to legislative requirements, every production process is subjected to a periodic HACCP study.</i>
DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT	Il prodotto non è ottenuto con materie prime geneticamente modificate (Reg. (CE) 1829/2003, Reg. (CE) 1830/2003). <i>The product does not come from genetically modified raw materials.</i>
DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION STATEMENT	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. <i>The product is not treated with ionizing radiation energy.</i>
DICHIARAZIONE PESTICIDI / STATEMENT CONCERNING PESTICIDES	I valori dei pesticidi rientrano nei limiti consentiti dalla normativa vigente e successive modifiche (Reg. (CE) 396/2005). <i>Pesticides values are within the limits permitted by the law in force and subsequent amendments (Reg. CE 396/2005).</i>
DICHIARAZIONE ESENZIONE GLUTINE / GLUTEN FREE STATEMENT	Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Reg. (CE) 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per

	natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. <i>The product here in object is gluten-free according to the Reg. (CE) 41/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is naturally free from prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. Any cross contamination with cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.</i>
DICHIARAZIONE MATERIALI DI IMBALLAGGIO / STATEMENT ON PACKAGING MATERIALS	Tutti gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti destinati al consumo umano. <i>All packaging used are suitable for containing foodstuffs for the human consumption.</i>

NOTE LEGALI / LEGAL DISCLAIMER

Acetaia Giusti Srl garantisce solo i parametri menzionati su questa scheda specifiche.
The supplier guarantees only the parameters mentioned on this specification sheet.
L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti locali o nazionali.
The use of this product can be subjected to local or national regulations.
Acetaia Giusti Srl non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.
Customers cannot hold the supplier responsible for inappropriate or unlawful use of the product.

REDATTO DA / ISSUED BY: Dott.ssa Roberta Pellesi (RAQ)

VERIFICATO DA / VERIFIED BY: Dott.ssa Francesca Gregorio (COO)

APPROVATO DA / APPROVED BY: Ing. Claudio Stefani (CEO)