



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 02 del 1 6 2011

Denominazione prodotto	ACETO DI VINO BIANCO	Da Agricoltura biologica
Descrizione prodotto	Aceto di vino bianco.	
Codice prodotto	5 8 0 2 0 0 1 1	
Codice ean	8 0 0 5 1 4 0 0 0	
Regione/Stato di produzione	Italia.	Lombardia
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/>	
Organismo di Controllo	QC&I	
Altro		

Ingredienti	Vino.		
Allergeni*	Solfiti.		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico di aceto di vino bianco.	
	Consistenza	Liquida.	
	Colore	Paglierino.	
	Odore	Tipico e intenso di aceto di vino.	
	Sapore	Tipico e intenso di aceto di vino.	
Tecnologia produttiva	Ottenuito da fermentazione naturale e invecchiato in tini di larice e rovere.		
Shelf life	Illimitata (se mantenuto nelle condizioni indicate).		
Conservazione	A temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.		
Istruzioni per l'utilizzo	Non sono presenti particolari istruzioni.		
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.		

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	/ %	Proteine	/ %
	Ceneri	/ %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	/ %	aw	/
	Grasso s.s.	/ %	Acidità	6 %

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	/ g	Carboidrati	/ g
	Proteine	/ g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	/ g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	/ g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	/ Kj
	di cui polinsaturi	/ g		/ Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Bottiglia in vetro.		
	Tecnologia	/		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	Peso Netto 1 litro		Peso Lordo
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale			
	Pezzi per collo	12		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.