



**VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE 6°**  
**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 6°**



**« ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP »**

Garantito dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg.(CE) 510/06.

**DEFINITION DU PRODUIT**  
**PRODUCT DEFINITION**

Le vinaigre est un liquide destiné à la consommation humaine.

La dénomination " vinaigre " est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de denrées et de boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.

Le vinaigre Balsamique est obtenu à partir de vins et moût de raisin produits avec des variétés de raisins régionales, il est produit en Italie dans la région de Modène.

*The vinegar is a liquid intended for the human consumption.*

*Vinegar is produced exclusively by the biological process of double fermentation, alcoholic and acetic, from liquids or other substances of agricultural origin.*

*The Balsamic vinegar is obtained from wines and grape must produce with regional varieties of grapes. It is produced in Italy, in the region of Modena.*

**INGREDIENTS**  
**INGREDIENTS**

Vinaigre de vin <i>Wine vinegar</i>
Moût de raisin <i>Grape must</i>
Colorant : Caramel (E150d) <i>Colour : Caramel (E150d)</i>
Conservateur : <b>Sulfite</b> acide de potassium ( E228 ) <i>Preservative :Potassium hydrogen Sulphite</i>

**TYPE DE CONDITIONNEMENT**  
**PACKAGING**

- Jerrycans / *Jerrycans*** : 5L / 10 L
- Bouteille / *Bottle*** : 25cl / 50cl
- container / *Container*** : 1000L

*Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date de révision indiquée sur le document*

Date de révision : 26/02/14  
Indice : 06

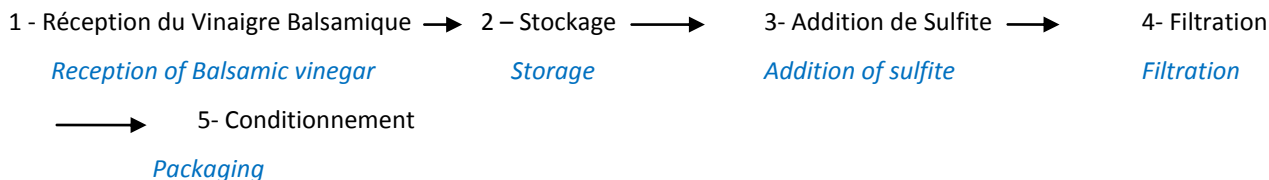
Dernière modification : mise à jour sulfites acide de potassium



## ETAPES DE FABRICATION

### *PRODUCTION SCHEDULE*

La fabrication passe par les étapes suivantes / *Production steps* :



## LEGISLATION

### *LEGISLATION*

Nos vinaigres sont fabriqués en accord avec le Code Européen de Bonnes Pratiques du 07/11/90, le Décret 2005-553 du 19/05/05 et la Norme AFNOR CEN 13188 d'Octobre 2000.

Et le RÈGLEMENT (CE) N o 583/2009 DE LA COMMISSION du 3 juillet 2009 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Aceto Balsamico di Modena (IGP)]

*Our vinegars are manufactured in agreement with the European Code of Good Practices of the 07/11/90, Decree 2005-553 of the 19/05/05 and Standard AFNOR CEN 13188 of October 2000.*

*And REGULATION (EC) No 583/2009 of 3 July 2009 entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications [Aceto Balsamico di Modena (PGI)]*

## ALLERGENES MAJEURS (annexe III bis de la Directive 2000/13/CE)

### *ALLERGENS*

Les produits que nous vous livrons sont soumis aux règles d'étiquetage afin que les consommateurs souffrant d'allergies disposent d'informations suffisantes. Suivant la directive 2007/68/CE modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE, il convient de déclarer la présence de l'allergène suivant :

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO<sub>2</sub>.

*The products that we deliver to you are subjected to the rules of labelling so that the consumers suffering from allergies have sufficient information. According to the directive 2007 / 68 / CE modifying the appendix III of the directive 2000 / 13 / CE, it is advisable to declare the presence of the following allergen:*

*Sulphites in concentration of more than 10 mg / kg or 10mg / l expressed in SO<sub>2</sub>.*

## IONISATION

### *IRRADIATION*

Le produit et ses ingrédients n'ont pas été traités par ionisation.

*The product and its ingredients have not been treated with ionised radiations.*

## ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

### *GMO INFORMATION*

Le produit et ses ingrédients ne contiennent pas d'OGM.

Nos vinaigres ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829 et 1830/2003/CE .

*Our product are GMO free and does not required labelling concerning GMO following the regulation 1829 and 1830/2003 EC.*

*Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date de révision indiquée sur le document*

Date de révision : 26/02/14  
Indice : 06

Dernière modification : mise à jour sulfites acide de potassium



## CRITERES MICRO-BIOLOGIQUES *MICROBIOLOGICAL DATA*

Le pH acide du produit ne permet pas la croissance ou la multiplication de bactéries pathogènes.

*The acid pH of the product does not allow the growth or the multiplication of pathogenic bacteria.*

## CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES *CHEMICAL/PHYSICAL DATA*

Critères étudiés / <i>Measures</i>	Valeur / <i>Value</i>	Norme réglementaire Tolérance / <i>Lawful standard</i>
Acidité Totale (g d'acide acétique pour 100 ml) <i>Total Acidity (g acetic acid per 100 ml)</i>	6.00	+/- 0.20
Teneur en SO <sub>2</sub> (mg/l) <i>Total SO<sub>2</sub> level in ppm</i>	≤ 100	≤ 100

Saveur et odeur caractéristiques du produit. Absence de dépôt et de corps étrangers.

*Characteristic flavour an odour.No extraneous matter and foreign bodies.*

- ✚ Saveur : légèrement sucré, acide, vinaigre *Flavour: Slightly sweetened, acid, vinegar*
- ✚ Couleur : brun foncé. *Colour: dark brown*
- ✚ Odeur :vinaigre, fruité, légèrement acide. *Odor: vinegar, slightly acid, fruity*
- ✚ Aspect : liquide foncé et dense. *Aspect : dark and dense liquide*

## STOCKAGE/CONSERVATION/ DLC-DLUO *STORAGE/CONSERVATION/ DURABILITY*

Eviter les chocs thermiques importants.

Les vinaigres sont dispensés d'une date de durabilité. Cependant, l'apparition d'un léger trouble naturel peut se manifester ; ceci sans altérer la qualité sanitaire du produit.

*Avoid direct sunlight and important thermal shocks.*

*Vinegar is a product for which an indication of the date of minimum durability is not required.*

*However, a natural deposit may appear, this without changing the quality of the product.*

*Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date de révision indiquée sur le document*