

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	26 Maggio 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Aceto di vino bianco
DENOMINAZIONE LEGALE	Aceto di vino bianco
Cod. art	BP25814

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
ACETO DI VINO BIANCO	
ANTIOSSIDANTE: METABISOLFITO DI POTASSIO	
CONTIENE SOLFITI	

NOTE	SENZA GLUTINE	ACIDITA' 6 %	
-------------	----------------------	---------------------	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	86 kJ/20 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	0 g	di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	0,1 g	SALE*	0,01 g
*Il sale indicato esprime il contenuto di sodio naturalmente presente nel prodotto.			

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
ESTR. SECCO TOTALE	MIN 8	
CENERI	MIN 0,8	
ACIDITA' ACETICA	6,0 – 6,2 %	
METALLI PESANTI	NEI LIMITI DI LEGGE D.M.27/3/86	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	NON APPLICABILE	
LATTOBACILLI		
LIEVITI		
MUFFE		
COLIFORMI TOTALI		
SALMONELLA		

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
COLORE	BIANCO PAGLIERINO
CONSISTENZA	LIQUIDA
SAPORE	ACIDO SENZA SAPORI ESTRANEI
ODORE	ACIDO CON NOTE VINOSE

CONDIZIONI DI STIVAGGIO
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.