

	ESPECIFICACIONES DE FABRICACIÓN	MOD 08.10.02 rev. 1 del 04.11.2016
--	--	---------------------------------------

PRODUCTO	703103 Crema ecológica con «Aceto Balsámico de Módena IGP» «Villa Collegarola» 250 ml
-----------------	--

DESCRIPCIÓN	INGREDIENTES
Condimento agrídulce	Mosto de uva cocido ecológico*, vinagre balsámico de Módena ecológico* (20 % mín.) (vinagre de vino ecológico*, mosto de uva cocido*), espesante: goma xantana. *sulfitos

PROPIEDADES SENSORIALES	
Aspecto: viscoso, límpido	Olor: característico, persistente, agradablemente acético
Color: marrón intenso	Sabor: equilibrado, agrídulce, agradable y característico

PARÁMETROS QUÍMICOS (MEDIA)				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETRO	ACEPTABILIDAD LÍMITE	TOLERANCIA		PARÁMETRO	ACEPTABILIDAD OBJETIVO	TOLERANCIA
Acidez total	mín. 3 g/100 ml	- 1	\	TBC a 30 °C	máx. 200 UFC/ml	+ 40
Dióxido de azufre total (SO ₂)	máx. 100 mg/l	\	+ 10	Levaduras	máx. 100 UFC/ml	+ 20
Densidad a 20 °C	mín. 1,240 g/ml	- 0,01	\	Mohos	máx. 100 UFC/ml	+ 20
Azúcares reductores	mín. g/l 120	- 10	\	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO		
Extracto seco total	mín. 140 g/l	- 10	\	10 °C - 20 °C en envase sellado. Evitar los cambios bruscos de temperatura		
Metales pesados:	Pb	máx. 0,6 mg/l	\	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
	Zn	máx. 15,0 mg/l	\	Proteger de la luz solar; una vez abierto, conservar el producto en el frigorífico		
	Cu	máx. 3,0 mg/l	\			
Alcohol en vol.	máx. 0,5 % vol.	\	+ 1,0			

VIDA ÚTIL
5 años a partir de la fecha de fabricación - 36 meses a partir de la fecha de embotellado - C.C.O. mm/aaaa

CÓDIGO DE LOTE
Lxxyyyz (xx = n.º del año; yyy = n.º progresivo del día del año; z = n.º de envasado del día, empezando por 0 para las botellas y por A para los envases a granel)

DECLARACIÓN NUTRICIONAL					OGM
EE. UU. (15 ml)			Unión Europea (100 ml)		El producto está libre de OMG de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 y el Reglamento (CE) 1830/2003 CE y sus modificaciones posteriores.
Calorías	40	% del valor diario*	Valores nutricionales/Información nutricional		
Grasa total	0 g	0 %	Valor energético	254 kcal	ALÉRGENOS
Grasas saturadas	0 g	0 %	Valor energético	1082 kJ	
Grasas trans	0 g		Proteínas	0,5 g	El producto contiene sulfitos de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1169/2011, anexo II
Colesterol	0 mg	0 %	Hidratos de carbono	61 g	
Sodio	0 mg	0 %	azúcares	61 g	
Hidratos de carbono totales	9 g	3 %	grasas	0 g	HACCP
Fibra dietética	0 g	0 %	grasas saturadas	0 g	
Azúcares	9 g		fibras alimentarias	0,5 g	Se ha implementado un programa HACCP de conformidad con Reg. CE 852/2004 y modificaciones posteriores.
Proteínas	0 g		sal	0,10 g	
* Los valores diarios porcentuales se basan en una dieta de 2000 calorías. No es una fuente significativa de calorías procedentes de grasas, grasas saturadas, grasas trans, colesterol, fibra dietética, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.					CERTIFICACIONES
					BRC v9 grado AA - IFS v8 Nivel Superior

NOTA
Condimento sin colorantes alimentarios; las pequeñas variaciones de color indican su naturalidad. Producto ecológico, organismo de control Suolo e Salute Srl (IT BIO 004), n.º 08-11842-0001 del 27/09/2022, Reg. (CE) 834/07 y Reg. (CE) 889/08. AGRICULTURA ITALIANA

Aprobado por QA
NEROMODENA s.r.l. Strada Gherbella, 133/E - Loc. Vaciglio 41126 MODENA Cod. Fisc. e P. IVA 02992830360 Tel. 059 460154 - Fax 059 464213 21 de octubre de 2025 - Rev. 2

Por favor, devuelva una copia firmada en un plazo de 7 días a partir de la fecha de entrega; si no recibimos la copia firmada, lo consideraremos como aceptado.
PARA SU ACEPTACIÓN _____ (SELLO Y FIRMA) _____

	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	MOD 08.10.02 Rev. 1 del 4 de noviembre de 2016
--	--------------------------------------	---

PRODUCTO	703103 Crema ecológica con «Vinagre Balsámico de Modena IGP» «Villa Collegarola» 250 ml
-----------------	--

DESCRIPCIÓN	INGREDIENTES
Condimento agrídulce	Mosto de uva cocido ecológico*, Vinagre Balsámico de Modena I.G.P. ecológico* (20 % mín.) (vinagre de vino ecológico*, mosto de uva cocido ecológico*), espesante: goma xantana. *sulfitos

PROPIEDADES ORGANOLÉTICAS	
Aspecto: viscoso, límpido	Olor: característico, persistente, agradablemente acético
Color: marrón intenso	Sabor: agrídulce equilibrado, agradable y característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS MEDIAS				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETRO	VALOR DE TOLERANCIA	TOLERANCIA		PARÁMETRO	VALOR DE TOLERANCIA	TOLERANCIA
Acidez total en ácido acético	mín. 3 g/100 ml	- 1	\	CBT a 30 °C	máx. 200 UFC/ml	+ 40
SO ₂ total	máx. 100 mg/l	\	+ 10	Levaduras	máx. 100 UFC/ml	+ 20
Densidad a 20 °C	mín. 1,240 g/ml	- 0,01	\	Contaminación	máx. 100 UFC/ml	+ 20
Azúcares reductores	mín. g/l 120	- 10	\	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO		
Extracto seco total	mín. 140 g/l	- 10	\	10 °C - 20 °C en envase sellado. Evitar los térmicos		
Metales pesados:	Pb	máx. 0,6 mg/l	\	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
	Zn	máx. 15,0 mg/l	\	Proteger de la luz solar directa. Una vez abierto, conservar en el frigorífico.		
	Cu	máx. 3,0 mg/l	\			
Grado alcohólico en volumen	máx. 0,5 % vol.	\	+ 1,0			

VIDA ÚTIL
5 años desde la fecha de producción - 36 meses desde la fecha de embotellado - Cad. mm/aaaa

CÓDIGO DE LOTE
Lxxyyyz (xx = n.º del año; yyy = número progresivo del día en el año; z = número de embotellado en el día, empezando por 0 para el embotellado a granel y por A para el a granel)

DECLARACIÓN NUTRICIONAL				OGM
EE. UU. (15 ml)			Unión Europea (100 ml)	El producto no contiene OMG de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 y el Reglamento (CE) 1830/2003 CE y sus modificaciones posteriores.
Calorías	40	% del valor diario*	Información nutricional	
Grasa total	0 g	0 %	Valor energético	254 kcal
Grasas saturadas	0 g	0 %	Valor energético	1082 kJ
Grasas trans	0 g		Proteínas	0,5 g
Colesterol	0 mg	0 %	Hidratos de carbono	61 g
Sodio	0 mg	0 %	azúcares	61 g
Hidratos de carbono totales	9 g	3 %	grasas	0 g
Fibra dietética	0 g	0 %	grasas saturadas	0 g
Azúcares	9 g		fibras alimentarias	0,5 g
Proteínas	0 g		sal	0,10 g
* Los valores diarios porcentuales se basan en una dieta de 2000 calorías. No constituye una fuente significativa de calorías procedentes de grasas, grasas saturadas, grasas trans, colesterol, fibra dietética, vitamina A, vitamina C, calcio ni hierro.				HACCP
				Se ha implementado un programa HACCP de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 852/2004 y sus modificaciones posteriores.
				CERTIFICACIONES
				BRC v9 grado AA - IFS v8 Nivel Superior

NOTA
Condimento elaborado sin colorantes; las ligeras variaciones de color dan fe de su naturalidad. Producto ecológico, empresa controlada por Suolo e Salute Srl (IT BIO 004), referencia del documento justificativo n.º 08-11842-0001 de 27/09/2022 Reg. (CE) 834/07 y Reg. (CE) 889/08. AGRICOLTURA ITALIA

Aprobado por QA
NEROMODENA s.r.l. Strada Gherbèla - 433/E - Loc. Vaciglio 41125 MODENA Cod. Fisc. a P.N.A. 02992830360 Tel. 059 460154 - Fax 059 464213
21 de octubre de 2025 - Rev. 2

Le rogamos que devuelva esta copia firmada en un plazo de 7 días a partir de la fecha de envío; en caso de no recibirla, se considerarán aceptadas las especificaciones.
PARA SU ACEPTACIÓN _____ (SELLO Y FIRMA) _____