



C.so Umberto I, 157  
84096 Montecorvino Rovella (SA)  
Tel. 0039 089808502 Fax. 0039 089808113

www.copisrl.com info@copisrl.com

TECHNICAL SHEET

## WHITE VINEGAR

Rev. 30032016

BRAND:



<b>Prodotto - Product</b>					
Aceto di vino bianco					
White vinegar					
<i>Peso Netto - Net Weight</i>	<i>Peso Lordo - Gross Weight</i>	<i>Peso sgocciolato - Drained weight</i>			
500 gr - 1 kg	510 gr - 1,2 gr	N/A			
<b>Ingredienti - Ingredients</b>					
Ingredienti: aceto di vino					
Ingredients: wine vinegar					
<b>Scadenza - Shelf-life</b>					
60 mesi - 60 months					
<b>Informazioni nutrizionali - Nutritional information</b>					
		Media per 100 g	Media per porzione ( 15g)	GDA	GDA%
		Average for 100 g	Average for serving ( 15g)		
Valore energetico / Energy	Kcal	20	3	2000	0,2%
	Kj	83,3	12,5	8368	0,1%
Lipidi / Fat	g	0	0	70	0,0%
di cui saturi / of which saturates	g	0	0	20	0,0%
carboidrati / Carbohydrate	g	0,2	0,03	270	0,0%
di cui zuccheri / of which sugar	g	0,2	0,03	90	0,0%
Fibre / Fiber	g	-	-	25	-
Proteine / Protein	g	0,067	0,01	50	0,0%
Sale / Salt	g	0,13	0,002	2	0,1%
Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.					
GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels					
<b>Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties</b>					
Aspetto / Appearance:			Limpido, brillante / limpid, brilliant		
Colore / Colour			giallo paglierino / pale yellow		
Odore / Odour			Tipico / Typical		
Sapore / Taste			gradevolmente acidulo / pleasantly acid		
<b>Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties</b>					
Parametri / Parameters	u.m.	LoQ	Metodo / Method	Valori / Values	
Muffe / Moulds	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
Lieviti / Yeasts	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
E. Coli	ufc /g	10	ISO 16649-2:2001	assenti / absent	
CBT / Aerobic Plate Count	ufc /g	10	UNI EN ISO 4883-1:2013	assenti / absent	
Salmonella spp	ufc/25g	-	UNI EN ISO 6579:2008	assenti / absent	



TECHNICAL SHEET  
**WHITE VINEGAR**

Rev. 30032016

<b>Presenza allergeni - Allergens</b>		
<b>Allergene / Allergen</b>	<b>Aggiunta intenzionale/ Deliberate addition</b>	<b>Presenti nell'impianto di produzione/ Presence in the production plant</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
Soia e prodotti derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati / <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and products thereof</i>	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Egg and products thereof</i>	NO	NO
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO
Sedano e prodotti derivati / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO
Mostarda e prodotti derivati / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in (conc. superiore a 10 ppm / <i>Sulphur dioxide and sulphites (conc. more than 10ppm)</i>	NO	NO
<b>Confezionamento - Packaging</b>		
<b>Imballo primario / Primary packaging</b>		
bottiglia vetro 12 x 500 ml - glass bottle 12 x 500 ml		
Altezza / <i>Height</i>	29 cm	
Larghezza / <i>Width</i>	6 cm	
Profondità / <i>Depth</i>	6 cm	
<b>Imballo secondario / Secondary packaging</b>		
Carton box		
Altezza / <i>Height</i>	33 cm	
Larghezza / <i>Width</i>	47 cm	
Profondità / <i>Depth</i>	15,5 cm	
<b>Composizione pallet - Pallet composition</b>		
Tipo pallet / <i>Pallet type</i>	EPAL 80 x120 cm	
Dimensione(cm)-peso Pallet / <i>Pallet size(cm)- weight</i>	130cm - 790 kg	
Confezioni per strato / <i>Box per layer</i>	14	
Numero di strati / <i>Number of layers</i>	7	



TECHNICAL SHEET  
**WHITE VINEGAR**

Rev. 30032016

<b>Conservazione - Storage</b>
Conservare il prodotto al riparo dal sole e dalla luce diretta. Keep the product away by the sun and the direct light.
<b>OGM - GMO</b>
Nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, l'aceto balsamico di Modena non è prodotto a partire da materie prime che contengano organismi geneticamente modificati, né tanto meno il processo di produzione ricorre a tecnologie o coadiuvanti tecnologici che impieghino organismi geneticamente modificati./ The balsamic vinegar of Modena and its production process are OGM-free, according to the EC Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.
<b>Utilizzo - Intended use</b>
Ogni categoria di consumatore. <i>Everyone.</i>