



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

www.copisrl.com info@copisrl.com

TECHNICAL SHEET
RED VINEGAR

Rev. 30032016

BRAND:



Prodotto - Product					
Aceto di vino rosso					
Red 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		
Ingredienti - Ingredients					
Ingredienti: aceto di vino					
Ingredients: wine vinegar					
Scadenza - Shelf-life					
60 mesi - 60 months					
Informazioni nutrizionali - Nutritional information					
		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					
Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties					
Aspetto / Appearance:			Limpido, brillante / limpid, brilliant		
Colore / Colour			rosso rubino / ruby red		
Odore / Odour			Tipico / Typical		
Sapore / Taste			gradevolmente acidulo / pleasantly acid		
Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties					
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
RED VINEGAR

Rev. 30032016

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



TECHNICAL SHEET
RED VINEGAR

Rev. 30032016

Conservazione - Storage
Conservare il prodotto al riparo dal sole e dalla luce diretta. Keep the product away by the sun and the direct light.
OGM - GMO
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.
Utilizzo - Intended use
Ogni categoria di consumatore. <i>Everyone.</i>