



INTERFROST Foodservice cvba
 Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt
 Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
info@interfrost.be | www.interfrost.be



BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE

BALSAMICO AZIJI 12x500 ML – VINAIGRE BALSAMIQUE 12x500 ML– 12/1/2015

SPECIFICHE PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION

Nome Prodotto:	Aceto Balsamico di Modena IGP Interfrost 500 ml
Product Name:	Balsamic Vinegar of Modena PGI Interfrost 500 ml
Descrizione Prodotto:	Aceto Balsamico di Modena IGP ottenuto dalla lavorazione e miscelazione di aceti di diverse tipologie, caratteristiche e invecchiamenti con mosti d'uva provenienti da vitigni specifici come da DPC 030.
Product description:	Balsamic Vinegar of Modena is obtained by processing and blending of different types of vinegars, characteristics and aging with grape must from specific grape varieties accordingly with DPC 030.
Paese di Commercializzazione:	Olanda, Italia, Regno Unito e paesi con lingua accettata
Trading Languages:	Nederland, Italy, United Kingdom and countries with accepted language
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata - Illimitate
Shelf Life:	Legale - Legal Illimitata - Illimitate
Conservazione:	Bott. Chiusa: Temp. Ambiente Bott. Aperta: Temp. ambiente Si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche, alla prolungata esposizione ai raggi solari e allo stivamento in celle frigorifere.
Storage:	Closed bottle: Room temperature Open bottle: Room temperature We suggest not to submit the product to a strong temperature range, to long exposure to the sun rays or storage in cold rooms.
Ingredienti:	Aceto di vino (vino(solfiti), acqua), mosto concentrato, colorante: E150d
Ingredients:	Wine vinegar (wine(sulphites) , water), concentrated must, dye: E150d
Allergeni - Allergens:	Contiene solfiti - Contains sulphites
Legislazione:	Prodotto conforme alle vigenti normative DM 27.03.1986, Legge 6 giugno 1986 n. 258 e successive modifiche. Legge 20 Febbraio 2006 n°82; Reg. CE 583/2009 e conseguente DPC030.
Legislation:	Produced according to: DM 27.03.1986; Legge 06.06.1986 n. 258 and further modifications; ; Legge n. 82 del 20.02.2006; Reg. CE 1493/1999 and further DPC030.



INTERFROST Foodservice cvba
Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
info@interfrost.be | www.interfrost.be



BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE

BALSAMICO AZIUN 12x500 ML – VINAIGRE BALSAMIQUE 12x500 ML – 12/1/2015

COMPOSIZIONE ARTICOLO - ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content	Peso Netto - Net weight	Peso Lordo - Gross weight
Unità di Vendita: Unit of sale:	1 x 500 ml	N.W. 500 g	G.W. 921 g
Quantità per collo: Sale units per Master:	12 x 500 ml	N.W. 6,00 Kg	G.W. 11.052 Kg
Quantità per pallet: Masters per pallet:	840 x 500 ml	N.W. 420,00 Kg	G.W. 773.64 Kg.
Pallettizzazione: Pallet composition:	numero di piani: number of layers: 5	colli per piano: masters per layer: 14	Colli per pallet: Masters per pallet: 70

Pallet: 80 x 120 Tipo: EPAL Materiale conforme alla disposizione di cui al D.L. 25 gennaio 1992 n.108.
Pallet: 80 x 120 Type: EPAL Material according to the rules of the L.D. January 25th, 1992, n°108.

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

LOTTO PROGRESSIVO SU ET. RETRO:

LAXX X (dove A=anno produzione e XXX=giorno dell'anno secondo il calendario giuliano; es: 5gennaio 2014sarà scritto come L4005)



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
info@interfrost.be | www.interfrost.be

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt



TECNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE BALSAMICO AZIYN 12x500 ML – VINAIGRE BALSAMIQUE 12x500 ML– 12/1/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE E FISICHE DEL PRODOTTO: ORGANOLEPTICAL, CHEMICAL AND PHYSICAL FEATURES OF THE PRODUCT:

Aspetto:	Bruno caratteristico	Aspect:	Brown color characteristic
Consistenza:	liquido	Consistency:	liquid
Colore:	nero	Color:	black
Odore:	tipico aromatico agrodolce	Scent:	Typical sweet and sour
Sapore:	Tipico aromatico, agrodolce, fruttato, corposo, fresco, persistente.	Taste:	Typical aromatic, sweet and sour, fruited, full-body, fresh, persistent.

PARAMETRI CHIMICI MEDI: Average Chemical Parameters:

Proprietà - Parameters	Metodo - Method	Unità - Unit	Target	Toll. +/-
Densità - Density (20°c)	Met. Uff. M.A.F. official method	V/V	1.085	+/- 0.9 %
Titolo Alcolimetrico Volumico - Alcool in volume	Met. Uff. M.A.F. official method	%V/V	0.06	1,5 max
Zuccheri Riduttori Reducing sugars	Met. Uff. M.A.F. official method	g/l	160	+/- 10 %
Acidità tot. Total Acidity	Met. Uff. M.A.F. official method	g/100ml	6	6% min
Estratto secco totale Total Dry extract	Met. Uff. M.A.F. official method	g/l	200	+/- 5%

Commento sui parametri: I parametri espressi in tabella possono avere alcune variazioni pur identificando il medesimo prodotto. Questo deriva dalle caratteristiche delle materie prime che sono soggette alle annate di produzione e a molti fattori ambientali. **Comments:** These parameters could vary though the product is the same. That's because of the features of the raw materials which can change following the production years and the environment features and changings.



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt
 Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
info@interfrost.be | www.interfrost.be

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt



TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE BALSAMICO AZIYN 12x500 ML – VINAIGRE BALSAMIQUE 12x500 ML– 12/1/2015

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Microbiological Parameters:

Proprietà -	Metodo - Method	T/Unità - Unit	Tolleranza - Tolerance
Aceto Bacter	Coltura su terreno Microbiological culture	0 ute/ml	Presenza - Presence
Lieviti - Yeasts	Coltura su terreno Microbiological culture	0 ute/ml	Presenza - Presence

TRATTAMENTI STERILIZZANTI:

Precisiamo, che i nostri prodotti onde evitare decadimenti di qualità, non vengono sterilizzati a caldo. Il processo applicato è la microfiltrazione su più stadi da 0.6 µm a 0.45 µm.

STERILISATION PROCESS:

Our products are not heat sterilized, but undergo a process of micro filtration on several stages from 0.6 µm to 0.45 µm.

CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:

<p>Materie prime :</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Succo di mele:</u> Analisi interna ed esterna di conferma al momento dello stoccaggio. <u>Sidro di mela:</u> Controlli qualitativi e gestionali, parametri operativi. <p><u>Aceto in fermentazione e stoccaggio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti, per la determinazione dei tagli e, quando rese utili, per ulteriori conoscenze. 	<p><u>Raw Material</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Apple Juice:</u> Internal and external analysis of conformation at the time of storage. <u>Apple cider:</u> Quality and management control, <p><u>Vinegar fermentation and storage:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Analysis for the management of fermentation, clarification, aging of, for the determination of the cuts, and when made useful ,for further learning.
<p><u>Analisi interne:</u></p> <p>- In ogni produzione, sulla massa totale vengono controllati i parametri identificatori del prodotto. Viene ripetuta l'analisi dell'acidità sul primo flacone imbottigliato.</p>	<p><u>Internal Controls:</u></p> <p>- In each production stage, the main parameters are checked on the whole bulk. The acidity is analysed again on the first bottle filled.</p>



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt

Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65

info@interfrost.be | www.interfrost.be

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt



TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE BALSAMICO AZIJN 12x500 ML – VINAIGRE BALSAMIQUE 12x500 ML– 12/1/2015

Controlli Materiali di imballo: - Controlli visivi di conformità oggettiva al momento dello scarico e dell'utilizzo in base ai requisiti determinati a priori da parte del cliente, della direzione, della produzione e del fornitore. - Analisi esterne in caso di incongruità nei primi controlli.	Packing materials: - Visual checking of the packaging material, while unloaded and utilized, to verify the compliance with the requirements of the customer, of the manager, of the production department and finally of the supplier, as well. - An external checking is made in case of incongruity during the first inspection.
Controllo imbottigliato: - Controllo che il prodotto finito sia conforme ai requisiti: Viene eseguito in momenti diversi durante la lavorazione, e per tutto il periodo dagli operatori che svolgono le funzioni dell'imbottigliamento.	Bottling stage: - The end product has to meet all the quality and packing requirements so this checking is carried out during the production in different place by the operators working on the bottling line.

Si dichiara che la Ns. Azienda applica un piano di autocontrollo (riferimento metodologia HACCP) in conformità al Reg. CE 852/2004.

Dichiara inoltre di non utilizzare materie modificate geneticamente sia come materie prime che come ausiliari di lavorazione.

We do declare that our company applies an auto-checking sanitary plan (ref. HACCP method) in compliance with the Reg. CE 852/2004.

We also declare that we DO NOT use genetically modified raw materials nor genetically modified ingredients.

CALCOLO PESI

CONAI:

<u>VETRO-GLASS</u>	330 grammi/unità di vendita 330 Grams per unit of sale
<u>PLASTICA-PLASTIC</u>	2 grammi/unità di vendita 2 Grams per unit of sale
<u>CARTA- PAPER</u>	21,25 grammi/unità di vendita 21,25 Grams per unit of sale
<u>LEGNO- WOOD</u>	0 grammi/unità di vendita 0 Grams per unit of sale



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt

Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65

info@interfrost.be | www.interfrost.be

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt



TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE BALSAMICO AZIYN 12x500 ML – VINAIGRE BALSAMIQUE 12x500 ML– 12/1/2015

FERRO-IRON	0 grammi/unità di vendita 0 Grams per unit of sale
ALLUMINIO-ALUMINIUM	3 grammi/unità di vendita 3 Grams per unit of sale

PACKAGING

Tappo: Cap:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	31,5 x 18 mm alluminio e PE Oro 3 g - PE 1 g	31,5 x 18 mm Aluminium and PE Gold 3 g - PE 1 g
Capsula: Foil Cap:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	Ø 33 x 60 mm PVC Nera 1 g	Ø 33 x 60 mm PVC Black 1 g
Bottiglia: Bottle:	Tipo - Type: Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	Bordolese 500 ml H 267,5 mm x 60 mm circonferenza Glass Neutral few transparent 330 g.	Bordolese 500 ml H 267,5 mm x Ø 60 mm girth Vetro Neutro trasparente 330 g.
Etichetta: Label:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight: Stampa - Print:	Fronte 100 x 55 H mm Retro 100 x 55 H mm Carta auto-adesiva 1 g Quadricromia	Front 100 x 55 H mm Back 100 x 55 H mm Auto-adhesive paper 1 g Quadricromia
Fardello: Master:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight:	L 27 x P 20,2 x H 28 cm Cartone 230 g	W 27 x D 20,2 x H 28 cm Cardboard 230 g
Interfalda: Interlayer:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Qualità - Type: Quantità - Quantity: Peso - weight:	115 x 70 cm Carta FFF222B 5 280 g	115 x 70 cm Paper FFF222B 5 280 g