

**Product specs.**

**Especificaciones de producto.**

Name Nombre	CAVIAROLI Balsamic Vinegar of Modena
Description Descripción	Encapsulated Balsamic Vinegar of Modena IGP
Size Tamaño	50gr.
Portions per jar Raciones por bote	40 - 50
Vinegar Type Tipo de Vinagre	Balsamic Vinegar of Modena IGP
Reference Referencia	MOD050STD
Sales Description Denominación de Venta	Encapsulated dressing with Balsamic Vinegar of Modena

**Ingredients (percentage in decreasing order)**

**Ingredientes (En orden descendente)**

Type of ingredient	Ingredient / Ingredientes	Country of origin País de origen
VINEGAR* VINAGRE*	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI* VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA IGP	ITALY
WATER AGUA	WATER AGUA	SPAIN
Gelling agent Gelificante	E401	SPAIN
Thickener Espesante	E415	SPAIN
Stabilizer Estabilizador	E509	SPAIN
Acidity regulator Corrector de acidez	E327 & E330	SPAIN
Preservative Consevante	E202	SPAIN

\*Wine vinegar, concentrated grape must and colour E150d

\*Vinagre de vino, , concentrado de mosto de uva y colorante E150d

**Allergenic ingredients.  
Ingredientes alérgenos.**

<b>Allergenic food (ingredients) including products</b>	<b>YES/NO</b>
Gluten-containing grains (wheat, rye, barley, oats)	NO
Milk (including lactose)	NO
Crustaceans	NO
Eggs (egg lecithin)	NO
Fish	NO
Soy beans	NO
Peanuts	NO
Walnuts ( <i>Juglans regia</i> )	NO
Cashew nuts ( <i>Anacardium occidentale</i> )	NO
Hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> )	NO
Macadamia nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	NO
Almonds ( <i>Amygdalus communis</i> )	NO
Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	NO
Pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> )	NO
Pistachios ( <i>Pistacia vera</i> )	NO
Sesame seeds	NO
Celery	NO
Mustard	NO
Sulphites (E 220–224, 226–228)	YES
Lupin	NO
Molluscs	NO
Other:	NO

Contain sulphites

Contiene sulfitos

**GMO, treatment with ionising radiation. Nanotechnology.  
 GMO, tratamiento con radiación ionizada. Nanotecnología.**

<b>GMO</b>	<b>YES/NO</b>
Genetically modified product?	No
Producto modificado genéticamente	
Use of an enzyme from a genetically modified	No
Uso de enzimas procedentes organismos	
Use of a genetically modified micro-organism?	No
Uso de micro organismos genéticamente	
<b>Ionizing radiation</b>	
Product treated with ionizing radiation?	No
Producto tratado con radiación ionizada?	
Ingredient treated with ionizing radiation?	No
Ingrediente tratado con rdiación ionizada?	
<b>Nanotechnology</b>	
Are there nanoparticles (produced synthetically < 100	No
Hay nanoparticulas (producidas sinteticamente < 100	

**Storage**

<b>Storage conditions (closed packages)</b>	<b>Storage conditions and shelf life of opened product)</b>
<b>Condiciones de conservación (Paquetes cerrados)</b>	<b>Condiciones de conservación y tiempo de vida de producto abierto</b>
Refrigerated  No	CAVIAROLI best stored between +10°C and +26°C unopened. Keep away from heat, sunlight and odour sources. Refrigerate after opening and use within 4 weeks. Don't freeze. And once opened the product should be topped with the same coverture olive oil that came in the jar. The pearls above the oil could be affected by oxidation.
Refrigerado	
Deepfreeze Ultracongelado No	Para la mejor conservación de CAVIAROLI mantener entre +10°C y +26°C sin abrir. Mantener alejado de Fuentes de calor, luz solar y Fuentes de malos olores. Mantener refrigerado una vez abierto y consmir en 4 semanas. No congelar. Una vez abierto mantener cubierto con el mismo aceite de cobertura que tiene el tarro. Las perlas por encima del aceite pueden verse afectadas
Protected from heat Protegido de la calor Yes	
Dry Seco Yes	
Protected from light Yes	

Protegido de la luz por la oxidación.

## Transport

Transport conditions (closed packages)	
Refrigerated	No
Deepfreeze	No
Protected from heat	Yes
Dry	Yes
Protected from light	Yes

## Shelf life /Tiempo de vida

Shelf life from production	15 MONTHS
Tiempo de vida desde la producción	15 MESES
Way of dating	MM / YYYY
Manera de datar	MM / AAAA

## Nutritional values

### Valores nutricionales

In 100 g/ml En 100 g/ml	100 g/ml enthalten / contiennent / contengono / contenido:	
Energy: kJ / kcal Energia: kJ / Kcal	Energiewert / valeur énergétique / valore energetico: kJ (kcal)	247/58
Proteins: g Proteinas: g	Eiweiss / protéines / proteine:g	0,4
Carbohydrates: g Carbohidratos: g	Kohlenhydrate / glucides / carboidrati:g	14
Sugars: g Azucares: g	(Zucker/sucres/zuccheri)	13
Fat:(Saturated fats:)g Grasas: g (Saturadas)	Fett / lipids / grassi:g (gesättigt / saturé / saturato )	<0,1
Salt: g Sal	Salz / sel / sale	0,12

## Microbiological Tests

### Test microbiológico

Parameter Parametro	Limit Límite
AEROBIC(PLATE COUNT) UFC/gr. AERÓBICOS (RECUENTO EN PLATO) UFC/gr	10 <sup>4</sup>
ANAEROBIC(PLATE COUNT) UFC/gr. ANAERÓBICO (RECUENTO EN PLATO) UFC/gr.	10 <sup>4</sup>
MOLD HONGOS	10 <sup>4</sup>
YEAST LEVADURAS	10 <sup>4</sup>

### Chemical and physical Tests Tests Físico químicos

Parameter Parametro	Limit Límite
MOISTURE AND VOLATILE MATTER HUMEDAD Y MATERIA VOLATID	85,78%
PH	<4

### Packaging specs Especificaciones del embalaje

Container size (jar) Tamaño (bote)	50 gr.
Carton size Tamaño caja	48 jars distributed in 8 cases 48 botes distribuidos en 8 estuches
Carton material Material del carton	Double thickness cardboard Cartón de doble espesor
Case material Material estuche	Single thickness mate printed cardboard Cartón impreso mate de espesor simple
Jar material Material bote	Glass jar Bote de cristal
Cap material Material tapa	Metal and rubber, low migration cap Metal y goma, de baja migración
EAN-13	8436555780487

### Appearance and odour Apariencia y olor

In order to make the best test possible, turn the jar once or twice before opening.

Once opened the jar and pearls can observe and test.

Con el proposito de hacer el mayor test posible, voltear el bote una o dos veces antes de abrir.

Una vez abierto el bote las perlas se pueden ver y probar.

Appearance	The product primarily consists of an dark, black coloured spheres. The spheres are packed in a dark, black vinegar. The spheres are uniform in size and measure approximately 5-7 mm in diameter. With no unpleasant colours or features.
Apariencia	El producto principalmente consiste en unas esferas opacas de un color negro. Las esferas están contenidas en vinagre de la misma calidad. Las esferas son de un tamaño uniforme de aproximadamente 5 mm de diametro. Sin colores desagradables o impurezas.
Odour	The product has a pleasant balsamic vinegar odour and aroma. There are no unpleasant odours.
Aroma	El producto tiene un aroma agradable aroma a vinagre balsámico. No hay aromas desagradables.