



VIN603GF – VINAGRE BALSÂMICO

A consistência encorpada, aroma amadeirado e sabor levemente agri-doce deste sofisticado balsâmico proporciona um sabor ímpar às saladas e antepastos. Sua versatilidade permite a criatividade do chef a fazer uma redução em fogo brando a ponto de caramelizar para utilização de modo mais sublime em carnes, legumes grelhados e sobremesas. Por ser feito a partir de uma fermentação natural, este vinagre pode conter uma borra, que ao longo do tempo se depositará no fundo da garrafa. Essa borra é formada por um conjunto de bactérias (as bactérias acéticas), e se chama "mãe do vinagre". Ela é a responsável por fazer com que o vinho se transforme em um vinagre de qualidade e de forma alguma é prejudicial, possibilitando o consumo do vinagre normalmente.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: vinagre tinto, suco concentrado de uva, açúcar, sal e corante caramelo I. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

USO PRETENDIDO

Produto destinado ao consumo final, comercializado em varejos, empórios gastronômicos e delicatessens. Ideal para uso doméstico e profissional, agregando sabor aos pratos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 63			
Porção: 8 ml (1 colher de sopa)			
	100 ml	8 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	84	6,7	0
Carboidratos (g)	17	1,4	0
Açúcares totais (g)	17	1,3	
Açúcares adicionados (g)	7,3	0,6	1
Sódio (mg)	63	5,0	0
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

PADRÕES SENSORIAIS

Cor	Caramelo escuro
Aroma	Característico acético
Textura	Líquida, podendo apresentar borra fina ou pequenos cristais no fundo da embalagem
Sabor	Característico acético

Referência: padrões internos

PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS

Acidez volátil ácido acético	$\geq 5,0$ g/100 ml
Álcool etílico	$\leq 1,0$ %v/v
Cinzas	$\geq 1,0$ g/L
Sulfatos, expresso sulfato de potássio	$\leq 1,2$ g/L
Cloretos, expresso cloreto de sódio	$\leq 1,0$ g/L
Extrato seco reduzido	$\geq 7,0$ g/L
Edulcorante	Ausência

Referência: IN 14/2018 - MAPA e IN 211/2023 - ANVISA

PADRÕES MICOTOXINAS E CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Ocratoxina A	$< 2,0$ mcg/kg
Melamina	$\leq 2,5$ mg/Kg

Referência: RDC 722/2022, IN 160/2022 – ANVISA

PADRÕES MICRO E MACROSCÓPICOS

Areia	$< 1,5\%$
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada

Referência: RDC 623/2022 – ANVISA

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária	Embalagem secundária
Frasco de vidro com tampa metálica Screw cap	Caixa de papelão

PRAZO DE VALIDADE

Indeterminada

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar com sua vedação original em local seco e fresco ao abrigo da luz e calor. Ao transportar utilizar veículos limpos, fechados, em bom estado de conservação e livres de qualquer tipo de contaminação.

ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos.

PESTICIDAS

O residual de pesticidas e praguicidas atendem ao limite máximo estabelecido conforme monografias de agrotóxicos aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

INFORMAÇÕES COMERCIAIS

Peso Bruto	905 g
Conteúdo líquido	500 mL
Código do produto	VIN603GF
Código EAN	7898464250313
Código DUN	17898464250310
Quantidade por caixa	06 unidades