 <p>Aceto di vino bianco 6% preziosa x 6 Mengazzoli</p> <p>White Wine vinegar 6% preziosa x 6 Mengazzoli</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001667 COD ITF CARTONE: 18005140004580 COD.ART.: VAMN050P60-MN00PZTI6 SCHEDA ART. N°574 Rev.01 del 16/07/2020</p>
--	---	---

SPECIFICHE PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION

Nome Prodotto:	Aceto di vino bianco 6% - preziosa 500 ml x 6 Mengazzoli
Product Name:	White Wine vinegar 6% - preziosa 500 ml x 6 Mengazzoli
Descrizione Prodotto:	Aceto di vino ottenuto mediante il sistema della fermentazione del vino. Acidità acetica 6%.
Product description:	Wine vinegar obtained by the system of wine fermentation. Acetic acid 6%
Paese di Commercializzazione:	Mondo 00 (IT, TD, EN, SP, FI, FR e/o Paesi con lingue accettate)
Trading Languages:	World 00 (IT, TD, EN, SP, FI, FR and/or countries with accepted languages)
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata - Illimitate
Shelf Life:	Legale - Legal 5 anni dalla data di produzione - 5 years starting from the production date
Conservazione:	Bott. Chiusa: Temp. Ambiente Bott. Aperta: Temp. ambiente <i>Si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche, alla prolungata esposizione ai raggi solari e o allo stivamento in celle frigorifere.</i>
Storage:	Closed bottle: Room temperature Open bottle: Room temperature <i>We suggest not to submit the product to a strong temperature range, to long exposure to the sun rays or storage in cold rooms.</i>
Ingredienti:	Vino*, antiossidante: metabisolfito di potassio.
Ingredients:	Wine *, antioxidant: potassium metabisulphite.
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; Reg. CE 1169/2011
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 583/2009 and further DPC030; Reg. CE 1169/2011.



Aceto di vino bianco 6%
preziosa x 6 Mengazzoli

White Wine vinegar 6%
preziosa x 6 Mengazzoli

Rev. Modello 01 del 13/04/2011
COD.EAN: 8005140001667
COD ITF CARTONE: 18005140004580
COD.ART.: VAMN050P60-MN00PZTI6
SCHEDA ART. N°574 Rev.01 del 16/07/2020

COMPOSIZIONE ARTICOLO - ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content	Peso Netto - Net Weight	Peso Lordo - Gross Weight
Unità di vendita Sales Unit:	1 x 500 ml	547,5 g.	930 g.
Quantità per collo: Units for Pack:	6 x 500 ml	3285 g.	5580 g.
Quantità per pallet: Units for Pallet:	960 x 500 ml	525,600 Kg.	892,80 Kg.

Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	5	Colli per piano: Masters per layer:	32	Colli per pallet: Masters per pallet:	160
--	---------------------------------------	---	--	----	--	-----

Pallet: 80x120 EPAL

Pallet: 80x120 EPAL



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO "bottiglia" - PRODUCT BATCH IDENTIFICATION "bottle":

Lotto progressivo LAXXXX

Es.:L61111

Production Batch L = L A xxxx;

Es.:L61111

	 <p>Aceto di vino bianco 6% preziosa x 6 Mengazzoli</p> <p>White Wine vinegar 6% preziosa x 6 Mengazzoli</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001667 COD ITF CARTONE: 18005140004580 COD.ART.: VAMN050P60-MN00PZTI6 SCHEDA ART. N°574 Rev.01 del 16/07/2020</p>
--	---	---

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

Aspetto:	Limpido	Aspect:	Limpid
Consistenza:	Liquido	Consistency:	Liquid
Colore:	Giallo paglierino	Color:	Straw yellow
Odore:	Tipico aromatico, acidulo	Scent:	Typical aromatic, slightly sour.
Sapore:	Tipico aromatico, fresco, acidulo.	Taste:	Typical aromatic, fresh, slightly sour.

PARAMETRI CHIMICI MEDI:
AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS:

Proprietà	Metodo	Unità	Target	Toll. +/-
Densità - Density (20°C)	Met. Uff. M.A.F.	V/V	1,0135	+/- 0.7 %
Titolo Alcolimetrico Volumico - Alcool in volume	Met. Uff. M.A.F.	%V/V	0,1	0,4 max
Zuccheri Riduttori Reducing sugars	Met. Uff. M.A.F.	g/l	tracce	5 max
Acidità tot. Total Acidity	Met. Uff. M.A.F.	g/100ml	6	6,2 max
Estratto Secco Dedotti gli Zuccheri - Dry extract without sugars	Met. Uff. M.A.F.	g/l	14	8 min
Anidride Solforosa (SO ₂) Sulfhur dioxide	Met. Uff. M.A.F.	mg/l	120	170 max.

Commento: 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 changes.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:
MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:

Proprietà	Metodo	T/Unità	Tolleranza
Aceto Bacter - Vinegar bacter	Coltura su terreno - Growth on medium	0 ufc/ml	Presenza - presence
Lieviti - Yeast	Coltura su terreno - Growth on medium	0 ufc/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 a 5 µm.

STERILIZATION

We inform you that our products are heat sterilized in order to prevent decay. The microfiltration process applied is of 5 µm



Aceto di vino bianco 6%
preziosa x 6 Mengazzoli

White Wine vinegar 6%
preziosa x 6 Mengazzoli

Rev. Modello 01 del 13/04/2011
COD.EAN: 8005140001667
COD ITF CARTONE: 18005140004580
COD.ART.: VAMN050P60-MN00PZTI6
SCHEDA ART. N°574 Rev.01 del 16/07/2020

Dichiarazione nutrizionale/Nutritional declaration

TEDESCO

Durchschnittliche Nährwerte

	Pro 100 ml		1 Esslöffel		RE%
Energie	89 kJoule	21 kcal	9 kJoule	2 kcal	0%
Fett (g)	0		0		0%
davon					
gesättigte Fettsäuren(g)	0		0		0%
einfach ungesättigte Fettsäuren (g)*	0		0		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)*	0		0		
Kohlenhydrate (g)	0,5		0		0%
davon					
Zucker (g)	0,5		0		0%
mehrwertige Alkohole (g)*	0		0		
Stärke (g)*	0		0		
Ballaststoffe (g)*	0		0		0%
Eiweiß (g)	0,04		0		0%
Salz (g)	0,04		0		0%

RE= Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

*Es zeigt Elementen, die NICHT zwingend in der Nährwertdeklaration sind



INGLESE

Nutritional Information

	Portion 100 ml		Portion 10 ml		RI%
Energy	89 kJoule	21 kcal	9 kJoule	2 kcal	0%
Fat (g)	0		0		0%
of wich					
saturates(g)	0		0		0%
mono-unsaturates (g)*	0		0		
polyunsaturates(g)*	0		0		
Carbohydrate (g)	0,5		0		0%
of wich					
Sugar (g)	0,5		0		0%
Polyols (g)*	0		0		
Starch (g)*	0		0		
Fiber (g)*	0		0		0%
Protein (g)	0,04		0		0%
Salt (g)	0,04		0		0%

RI= Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

*refers to elements NOT mandatory in the nutritional declaration

	 <p>Aceto di vino bianco 6% preziosa x 6 Mengazzoli</p> <p>White Wine vinegar 6% preziosa x 6 Mengazzoli</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001667 COD ITF CARTONE: 18005140004580 COD.ART.: VAMN050P60-MN00PZTI6 SCHEDA ART. N°574 Rev.01 del 16/07/2020</p>
--	---	---

CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:



<p><u>Materie prime :</u></p> <p><u>Mosto:</u> Analisi preventiva su campione prima dell'acquisto. Analisi interna ed esterna di conferma al momento dell'introduzione in azienda.</p> <p><u>Aceto di vino:</u> Analisi al momento del ritiro, controllo parametri essenziali al momento della lavorazione</p>	<p><u>Raw Material</u></p> <p><u>Grape must:</u> Parameters are checked before being processed. Internal and external control in order to confirm the compliance when goods enter the factory</p> <p><u>Wine vinegar:</u> analysis at the time of withdrawal, control essential parameters when processing</p>
<p><u>Analisi interne:</u> 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>Analisi esterne:</u> Controllo eseguito per 3 produzioni nell'anno, con campionatura casuale delle bottiglie e compilazione certificato eseguito da laboratorio esterno. Controllo eseguito da laboratorio autorizzato esterno, quando reso necessario, per verifiche e conoscenze qualitative.</p>	<p><u>Internal Controls:</u> - In each production stage, the main parameters are checked on the whole bulk. The acidity is analysed again on the first bottle filled.</p> <p><u>External Controls:</u> Tested for 3 productions in the year, with random sampling of the bottles and compilation performed by certified external laboratory. Inspection carried out by outside approved laboratory, as is necessary for quality checks and knowledge.</p>
<p><u>Controlli Materiali di imballo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p><u>Packing materials:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p><u>Controllo imbottigliato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p><u>Bottling stage:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

	 <p>Aceto di vino bianco 6% preziosa x 6 Mengazzoli</p> <p>White Wine vinegar 6% preziosa x 6 Mengazzoli</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001667 COD ITF CARTONE: 18005140004580 COD.ART.: VAMN050P60-MN00PZTI6 SCHEDA ART. N°574 Rev.01 del 16/07/2020</p>
--	---	---

CALCOLO PESI CONAI:

<u>VETRO-GLASS</u>	360 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>PLASTICA-PLASTIC</u>	4 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>CARTA- PAPER</u>	24 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>LEGNO- WOOD</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>FERRO-IRON</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>ALLUMINIO-ALUMINIUM</u>	3 grammi/unità di vendita 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 fiorito neutro - 3 g - PE 1 g	- 31,5 x 18 mm - aluminium and PE - neutral flowery gold - 3 g - PE 1 g
Bottiglia: Bottle:	Tipo - Type: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight: Dimensioni - dimensions:	- Preziosa 500 ml - vetro - Neutro trasparente - 360 g - Ø 64.4 mmx270 mm	- Preziosa 500 ml - glass - Neutral few transparent - 360 g - Ø 64.4 mmx270 mm
Capsula: Cap:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight: Colore - Colour:	- Ø 33 mm X 60 mm - PVC - 1 g - blu metallizzato GM bianco	- Ø 33 mm X 60 mm - PVC - 1 g - metallic blue, white GM
Etichetta: Label:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight: Stampa - Print:	- Fronte - Retro - Carta auto adesiva - 4 Quadricromia+ pantoni - 2 g - Positive / Negative	- Front - Back - Auto-adhesive paper - 4 Quadricromia+pantoni - 2 g - Positive / Negative
Fardello: Master:	Tipo - Type: Materiale - material: Peso - weight:	- Cartone 193X133X280 - Cartone - 131 g	- Box 193X133X280 - Cardboard - 131 g
Interfaldia: Interlayer:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Qualità - Type: Quantità - Quantity: Peso - weight:	- 115 cm x 70 cm - Carta - FFF222B - 4 per Pallet - 280 g	- 115 cm x 70 cm - Paper - FFF222B - 4 per Pallet - 280 g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.