

Acetificio Mengazzoli S.n.c. di Mengazzoli Giorgio. & C
 Via della Costituzione, 41/43 - 46010 Levata di Curtatone (MN) Italy
 Via Manuzio Aldo il Vecchio, 12 - 41037 Mirandola (Modena) Italy
 Phone +39 0376 47444 - Fax +39 0376 478231
 Web site: www.mengazzoli.it - E-mail: commerciale@mengazzoli.it
 Iscritta a Registro Imprese di Mantova N. Iscrizione 01693940205
 REA Mantova 175598 P.IVA IT01693940205 C.F. 01693940205



Aceto di alcol decolorato 1000 ml – Tutto Aceto
 Clear alcohol vinegar 1000 ml – Tutto Aceto

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8032749500390
 COD.ARTICOLO: DATD100D60-MN31PETQ6

Scheda articolo n°264 Rev.06 del 18/11/2020

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO – PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione = LAXXX + GG.MM.AAAA + 2 anni
 Production Batch = LYXXX + DD.MM.YYYY + 2 years

A = ultima cifra dell'anno di produzione
 Y = last number of the production year

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Aspetto:	Limpido	Aspect:	Limpid
Consistenza:	Liquida	Consistency:	Liquid
Colore:	Incolore	Color:	Colourless
Odore:	Acetoso pungente	Scent:	Acetic pungent
Sapore:	Fresco, leggermente acidulo	Taste:	Fresh, slightly acidulous

PARAMETRI CHIMICI MEDI – AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS:

PROPRIETÀ PARAMETER	METODO METHOD	UNITÀ UNIT	TARGET	TOLLERANZA TOLERANCE
Densità (20°C) Density (20°C)	Metodica OIV OIV Method	g/cm ³	1,009	± 0,9%
Acidità totale Total acidity	D.M.12/03/1986	g/100 ml	6	6 min
pH	Met. Uff. Potenziometrico Potentiometric Off. Met.	- log [H ⁺]	2,7	2,5 min 3 max
Titolo alcolimetrico volumico Alcohol in volume	Metodica OIV OIV Method	%vol	0,1	1,5 max
Anidride Solforosa (SO ₂) Sulfur dioxide	Met. Int. Ripper-Schmitt Int. Met. Ripper-Schmitt	mg/l	90	170 max

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.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI – MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:

PROPRIETÀ PARAMETER	METODO METHOD	TARGET	TOLLERANZA TOLERANCE
Coltura Batterica Totale Total bacterial count	Coltura su terreno Cultivation on soil	60 ufc/ml	± 20
Lieviti Yeast	Coltura su terreno Cultivation on soil	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.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E/O D'USO

Conservare al riparo dalla luce e dal calore. Aceto di alcool per uso alimentare riconducibile agli utilizzi degli aceti.

METHOD OF STORAGE AND / OR USE

Keep away from light and heat. Alcohol vinegar for food use attributable to the uses of vinegars.



Aceto di alcol decolorato 1000 ml – Tutto Aceto
 Clear alcohol vinegar 1000 ml – Tutto Aceto

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8032749500390
 COD.ARTICOLO: DATD100D60-MN31PETQ6

Scheda articolo n°264 Rev.06 del 18/11/2020

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION:

ITALIANO/INGLESE

Informazioni Nutrizionali		Nutritional Information				
	Porzione/ Portion 100 ml		Porzione/ Portion 10 ml			AR/RI%
Energia/Energy	80 kjoule	19 kcal	8 kjoule	2 kcal		0%
Grassi/Fat(g)	0		0			0%
di cui/of wich						
acidi grassi saturi/saturated fat (g)	0		0			0%
acidi grassi monoinsaturi (g)*	0		0			
acidi grassi polinsaturi (g)*	0		0			
Carboidrati/Carbohydrate(g)	0,0		0			0%
di cui/of wich						
Zuccheri/Sugar(g)	0,0		0			0%
Polioli/Polyols(g)*	0		0			
Amido/Starch (g)*	0		0			
Fibre/Fiber(g)*	0		0			0%
Proteine/Protein (g)	0		0			0%
Sale/Salt (g)	0		0			0%

AR= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)

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

* indica elementi NON obbligatori nella dichiarazione nutrizionale

* refers to elements NOT mandatory in the nutritional declaration

Acetificio Mengazzoli S.n.c. di Mengazzoli Giorgio. & C
 Via della Costituzione, 41/43 - 46010 Levata di Curtatone (MN) Italy
 Via Manuzio Aldo il Vecchio, 12 - 41037 Mirandola (Modena) Italy
 Phone +39 0376 47444 - Fax +39 0376 478231
 Web site: www.mengazzoli.it - E.mail: commerciale@mengazzoli.it
 Iscritta a Registro Imprese di Mantova N. Iscrizione 01693940205
 REA Mantova 175598 P.IVA IT01693940205 C.F. 01693940205



Aceto di alcol decolorato 1000 ml – Tutto Aceto
Clear alcohol vinegar 1000 ml – Tutto Aceto

M114 Rev. 03 Del 29/06/17
 COD. EAN: 8032749500390
 COD.ARTICOLO: DATD100D60-MN31PETQ6

Scheda articolo n°264 Rev.06 del 18/11/2020

CONTROLLI – ANALYSIS AND CONTROLS:

<p><u>Materie prime :</u> Aceto in fermentazione e stoccaggio: - Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti e, se utile, per ulteriori conoscenze.</p>	<p><u>Raw Material</u> Vinegar fermentation and storage: - Analysis for the management of fermentation, clarification, aging of and, when useful, for further learning.</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>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>Analisi esterne:</u> - Controllo eseguito per 3 produzioni nell'anno, con campionatura casuale dei flaconi e compilazione certificato eseguito da laboratorio esterno. - Controllo eseguito da laboratorio autorizzato esterno, quando reso necessario, per verifiche e conoscenze qualitative.</p>	<p><u>External Controls:</u> - Checking and analyses carried out by an external laboratory on random samples withdrawn during 3 production stages / year. - If necessary, some other analyses are made for further knowledge of the product.</p>
<p><u>Controlli Materiali di imballo:</u> - 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>	<p><u>Packing materials:</u> - 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>
<p><u>Controllo imbottigliato:</u> - 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>	<p><u>Bottling stage:</u> - 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 who works on the bottling line.</p>

**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 declare that our company applies an auto-control 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.**

Acetificio Mengazzoli S.n.c. di Mengazzoli Giorgio. & C

Via della Costituzione, 41/43 - 46010 Levata di Curtatone (MN) Italy
Via Manuzio Aldo il Vecchio, 12 - 41037 Mirandola (Modena) Italy
Phone +39 0376 47444 - Fax +39 0376 478231
Web site: www.mengazzoli.it - E-mail: commerciale@mengazzoli.it
Iscritta a Registro Imprese di Mantova N. Iscrizione 01693940205
REA Mantova 175598 P.IVA IT01693940205 C.F. 01693940205



Aceto di alcol decolorato 1000 ml – Tutto Aceto
Clear alcohol vinegar 1000 ml – Tutto Aceto

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8032749500390
COD.ARTICOLO: DATD100D60-MN31PETQ6

Scheda articolo n°264 Rev.06 del 18/11/2020

CALCOLO PESI CONAI – CONAI WEIGHTS:

VETRO - GLASS	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
PLASTICA - PLASTIC	31 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
CARTA - PAPER	7,7 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
LEGNO - WOOD	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
FERRO - IRON	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
ALLUMINIO - ALUMINIUM	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale

PACKAGING:

Tappo: Cap:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Ø 29mm x 12mm PE Giallo (testa), bianco (base) 4g	Ø 29mm x 12mm PE Yellow (top), white (base) 4g
Bottiglia: Bottle:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	PET 1000 ml H 244mm x Ø 84mm PET Neutro trasparente 25g	PET 1000 ml H 244mm x Ø 84mm PET Transparent neutral 25g
Etichetta: Label:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	78 x 180 Carta auto-adesiva 1g	78 x 180 Auto-adhesive paper 1g
Fardello: Master:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	Vassoio e film termoretraibile H 50mm x L 259mm x 171mm H 250mm (con fardello completo) Cartone + PE 40g + 12g	Tray and shrinkable film H 50mm x W 259mm x 171mm H 250mm (with complete pack) Cardboard + PE 40g + 12g
Interfaldia: Interlayer:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Quantità – Quantity: Peso – Weight:	CFC 222 B 66cm x 110cm 5 280g	CFC 222 B 66cm x 110cm 5 280g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.