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 vino paglierino Riserva Oro 250 ml – Mengazzoli White wine vinegar Riserva Oro 250 ml – Mengazzoli	M114 Rev.03 290617 COD. EAN: 8005140002176 COD. ITF CARTONE: 18005140002173 COD.ARTICOLO: VAMN025P71-MN00QMTI6

Scheda articolo n°23 Rev.04 del 23/09/2021

SPECIFICHE PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

Nome Prodotto: **Product Name:**	Aceto di vino paglierino Riserva Oro Mengazzoli White wine vinegar Riserva Oro Mengazzoli
Descrizione Prodotto: **Product description:**	Aceto di vino ottenuto mediante il sistema della fermentazione del vino. Acidità acetica 7,1%. Wine vinegar obtained by the system of wine fermentation. Acetic acid 7,1%
Paese di Commercializzazione: **Sold in the following countries:**	Italia, Germania, Regno Unito, Francia, Spagna, Paesi Bassi e paesi con lingua accettata. Italy, Germany, United Kingdom, France, Spain, Netherlands and countries with accepted language.
Durata Prodotto: **Shelf Life:**	**Reale - Technical:** Illimitata - Unlimited **Legale - Legal:** 5 anni – 5 years - **Shelf life residua a magazzino:** 3 anni
Conservazione: **Storage:**	**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 o allo stivamento in celle frigorifere.* **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: **Ingredients:**	Vino bianco, Antiossidante: Anidride solforosa. White wine, Antioxidant: Sulfur dioxide.
Allergeni: **Allergens:**	Contiene solfiti. Contains sulfites.
Legislazione: **Legislation:**	Prodotto conforme alle vigenti normative: Legge 527 2 agosto 1982; Legge 238 12 dicembre 2016; D.M. 27 marzo 1986; D.M. 209 27 febbraio 1996; D.lgs. 108 25 gennaio 1992; D.lgs. 123 3 marzo 1993; D.lgs. 224 8 luglio 2003; DPR 162 12 febbraio 1965; Reg CE 852/2004; Reg. CE 1881/2006; Reg UE 1308/2013; Reg. CE 178/2002; Reg. UE 1169/2011. Produced according to: Legge 527 2 agosto 1982; Legge 238 12 dicembre 2016; D.M. 27 marzo 1986; D.M. 209 27 febbraio 1996; D.lgs. 108 25 gennaio 1992; D.lgs. 123 3 marzo 1993; D.lgs. 224 8 luglio 2003; DPR 162 12 febbraio 1965; Reg EC 852/2004; Reg. EC 1881/2006; Reg EU 1308/2013; Reg. EC 178/2002; Reg. EU 1169/2011.

COMPOSIZIONE ARTICOLO – ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content		Peso Netto – Net weight		Peso Lordo – Gross weight	
Unità di Vendita: Unit of sale:	250 ml		253,9 g		520,9 g	
Quantità per collo: Sale units per Master:	6 x 250 ml		1523,3 g		3206,4 g	
Quantità per pallet: Masters per pallet:	1296 x 250 ml		329,1 kg		719,6 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	4	Colli per piano: Masters per layer:	54	Colli per pallet: Masters per pallet:	216
	Altezza pallet: Pallet height:	1,1 m	Tipo di pallet: Pallet type:	EPAL 80 x 120		

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 vino paglierino Riserva Oro 250 ml – Mengazzoli
White wine vinegar Riserva Oro 250 ml – Mengazzoli

M114 Rev.03 290617

COD. EAN: 8005140002176
COD. ITF CARTONE: 18005140002173
COD.ARTICOLO: VAMN025P71-MN00QMTI6

Scheda articolo n°23 Rev.04 del 23/09/2021

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO – PRODUCT BATCH IDENITIFICATION:

Lotto di produzione = LAXXX
Production Batch = LYXXX

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:	Giallo paglierino	**Color:**	Straw yellow
Odore:	Tipico aromatico, acidulo	**Scent:**	Typical aromatic, acidulous
Sapore:	Tipico aromatico, fresco, leggermente acidulo	**Taste:**	Typical aromatic, 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	1,0155	+/- 0,9%
Acidità totale Total acidity	D.M.12/03/1986	g/100 ml	7,1	7 min
Estratto secco Dry extract	D.M.12/03/1986	g/l	14	8 min 20 max
Titolo alcolimetrico volumico Alcohol in volume	Metodica OIV OIV Method	%vol	0,3	1,5 max
Anidride Solforosa (SO2) Sulfur dioxide	Met. Int. Ripper-Schmitt Int. Met. Ripper-Schmitt	mg/l	120	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. Per i prodotti in cui è previsto, l'unico processo applicato è la microfiltrazione su più stadi da 0.6 μm a 0.45 μm.
STERILISATION PROCESS:
Our products are not heat sterilized. When the production process provides for it, the only technology used is micro filtration on several stages from 0.6 μm to 0.45 μm.

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 vino paglierino Riserva Oro 250 ml – Mengazzoli
White wine vinegar Riserva Oro 250 ml – Mengazzoli

M114 Rev.03 290617

COD. EAN: 8005140002176
COD. ITF CARTONE: 18005140002173
COD.ARTICOLO: VAMN025P71-MN00QMTI6

Scheda articolo n°23 Rev.04 del 23/09/2021

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION:

ITALIANO/INGLESE

Informazioni Nutrizionali Nutritional Information	Porzione/ Portion 100 ml		Porzione/ Portion 10 ml		AR/RI%
Energia/Energy	107 kjoule	25 kcal	11 kjoule	2 kcal	0%
Grassi/Fat(g)	0		0		0%
di cui/of wich					
acidi grassi saturi/satured fat (g)	0		0		0%
acidi grassi monoinsaturi (g)*	0		0		
acidi grassi polinsaturi (g)*	0		0		
Carboidrati/Carbohydrate(g)	0,5		0		0%
di cui/of wich					
Zuccheri/Sugar(g)	0,5		0		0%
Polioli/Polyols(g)*	0		0		
Amido/Starch (g)*	0		0		
Fibre/Fiber(g)*	0		0		0%
Proteine/Protein (g)	0,04		0		0%
Sale/Salt (g)	0,04		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

Scheda articolo n°23 Rev.04 del 23/09/2021

CONTROLLI – ANALYSIS AND CONTROLS:

Materie prime : **Vino:** · Analisi preventiva su campione prima dell'acquisto. · Analisi interna ed esterna di conferma al momento dell'introduzione in azienda. **Aceto in fermentazione e stoccaggio:** · Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti, per la determinazione dei tagli e, quando rese utili, per ulteriori conoscenze.	**Raw Material** **Wine:** · Prior analysis on sample before buying · Internal and external analysis when products are introduced in the company **Vinegar fermentation and storage:** · Analysis for the management of fermentation, clarification, aging of, for the determination of the cuts, and when made useful, for further learning.
Analisi interne: - In ogni produzione, sulla massa totale vengono controllati i parametri identificatori del prodotto. Viene ripetuta l'analisi dell'acidità sul primo flacone imbottigliato.	**Internal Controls:** - In each production stage, the main parameters are checked on the whole bulk. The acidity is analysed again on the first bottle filled.
Analisi esterne: - 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.	**External Controls:** - 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.
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 who works 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 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 vino paglierino Riserva Oro 250 ml – Mengazzoli White wine vinegar Riserva Oro 250 ml – Mengazzoli	M114 Rev.03 290617 COD. EAN: 8005140002176 COD. ITF CARTONE: 18005140002173 COD.ARTICOLO: VAMN025P71-MN00QMTI6

Scheda articolo n°23 Rev.04 del 23/09/2021

CALCOLO PESI CONAI – CONAI WEIGHTS:

VETRO - GLASS	*260 grammi/unità di vendita* *Grams per unit of sale*
PLASTICA - PLASTIC	*2 grammi/unità di vendita* *Grams per unit of sale*
CARTA - PAPER	*15,3 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	*3 grammi/unità di vendita* *Grams per unit of sale*

PACKAGING:

Tappo: **Cap:**	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Codice di smaltimento-Waste dysposal code: Colore – Color: Peso – Weight:	Ø 31,5mm x 18mm Alluminio + PE C/ALU90 Oro 3g + 1g	Ø 31,5mm x 18mm Alluminium + PE C/ALU90 Gold 3g + 1g
Capsula: **Foil cap:**	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Codice di smaltimento-Waste dysposal code: Colore – Color: Peso – Weight:	Ø 33mm x 45mm PVC PVC 3 Nero satinato 1g	Ø 33mm x 45mm PVC PVC 3 Satin black 1g
Bottiglia: **Bottle:**	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Codice di smaltimento-Waste dysposal code: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Marasca 250ml H 212mm x 47mm GL 70 Vetro Neutro trasparente 260g	Marasca 250ml H 212mm x 47mm GL 70 Glass Transparent neutral 260g
Etichetta: **Label:**	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	H 125mm x 33mm (fronte) H 125mm x 33mm (retro) Carta autoadesiva 1g + 1g	H 125mm x 33mm (front) H 125mm x 33mm (back) Auto-adhesive paper 1g + 1g
Fardello: **Master:**	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Codice di smaltimento-Waste dysposal code: Peso – Weight:	Scatola H 223mm x L 148mm x 101mm Cartone PAP 20 80g	Box H 223mm x W 148mm x 101mm Cardboard PAP 20 80g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.