


BELLINI 0.20

Revisione – Review: 03

Validità dal - Validity from: 30/12/2020

Pag. 1 di 3

1. Composizione - Composition

Prodotto Product	Cocktail a base di vino, succo e polpa di pesca bianca.	Sparkling wine with white peach juice and puree.		
Codici Codes	Art. 1110	EAN Bott. 8 006233 101417		EAN Box 8 006233 201209
Ingredienti Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vino frizzante ✓ Purea di pesca bianca "Maria Bianca" 24% <p>Il prodotto contiene altri ingredienti e additivi non riportati nella presente scheda, in quanto costituenti di una formulazione aziendale riservata. Tali informazioni, su richiesta, sono consultabili presso la nostra sede. Le informazioni riguardo gli ingredienti sono conformi a quanto previsto dal reg. CE 1169/2011 articolo 16 punto 4 e comunicazione UE 2017/C 393/05 (quid).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sparkling wine ✓ White peach puree "Maria Bianca" 24% <p>The product contains other ingredients and additives not listed in this data sheet, as they are constituents of a confidential company formulation. This information, upon request, can be consulted at our office. Information regarding the ingredients complies with the provisions of the reg. CE 1169/2011 article 16 point 4 and communication EU 2017 / C 393/05 (quid).</p>		
Impianti Plant	<p>Stabilimento di produzione Production plant</p> <p>Stabilimento di stoccaggio Stocking plant</p>	<p>Viale della Libertà, 87 30027 San Donà di Piave (VE)</p> <p>Via Melidissa, 19 30027 San Donà di Piave (VE)</p>		

2. Parametri organolettici - Sensoric properties

Parametri - Parameters	Descrizione - Description	
Aspetto - Aspect	Torbid	Turbid
Colore - Color	Rosa caratteristico	Typical pink
Odore - Smell	Fruttato di pesca Bianca	Fruity white peach
Sapore - Taste	Intenso di pesca, brioso	Intense peach, lively
Consistenza - Texture	Moderatamente denso	Slightly dense

3. Parametri chimici, fisici - Chemical physical values

Parametri - Parameters	Unità di misura Unit	Valore medio Medium value	Tolleranza Tolerance	Metodo analitico Analytic method	Frequenza controlli Frequency of checks
Titolo alcolometrico - Effective alcohol	% vol	5,0	± 1,0	FTIR	ogni lotto every batch
Acidità totale - Total acidity (in tartaric acid)	g/l	5,5	± 1,0	FTIR	
Anidride solforosa totale - Total sulphur dioxide	mg/l	150	± 30	FTIR	
Glucosio + Fruttosio - Glucose + fructose	g/l	70	± 10	FTIR	
pH	ph	3,30	± 0,15	FTIR	
Anidride carbonica - Carbon dioxide	bar	2.0	± 0,5	LproIR	

4. Stabilità microbiologica - Microbiological stability

Trattamento di stabilizzazione Stabilisation treatment	Parametri controllati Checked parameters	Metodo Method	Valore accettato Accepted value	Frequenza controlli Frequency of checks
Pastorizzazione Pasteurization	Unità di Pastorizzazione Pasteurization units (PU)	Data logger system	> 60 PU	In continuo Constant checks

BELLINI 0.20

Revisione – Review: 03

Validità dal - Validity from: 30/12/2020

Pag. 2 di 3

5. Tabella nutrizionale - Nutritional information

Parametri - Parameters	Unità di misura Unit	Valore medio Average value per 100 ml	% V.N.R. % daily dose
Energia – Energy	kJ	242	3 %
	kcal	58	
Grassi – Lipids	g	0	0 %
Carboidrati – Carbohydrates	g	7	3 %
di cui Zuccheri – Sugars	g	7	8 %
Proteine – Proteins	g	0	0 %
Sale (Nacl)	g	0	0 %
Salt (Cl)	mg	2	0 %

6. Allergeni - Allergens

Riferimento Regolamento CE/ Reference Regulation EC 1169/2011 e s.m.i.	Presente nel prodotto Present in the product	Presente nel sito di produzione Presence at the production site	Possibilità di contaminazioni cocciate Cross-contamination
Cereali contenenti e prodotti a base di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati). Cereals containing gluten (namely: wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains) and products thereof	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce. Fish and products thereof	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and products thereof	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia. Soybeans and products thereof	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Milk and products thereof (lactose included)	NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati. Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof	NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesamo seeds and products thereof	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO ₂ . Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/l in terms of the total SO ₂	SI	SI	
Lupini e prodotti derivati. Lupin and products thereof	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati. Molluscs and products thereof	NO	NO	NO

BELLINI 0.20

Revisione – Review: 03

Validità dal - Validity from: 30/12/2020

Pag. 3 di 3

7. Organismi Geneticamente Modificati - GMOs

In riferimento alle direttive UE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i. relative agli alimenti e ai mangimi OGM e alla rintracciabilità, si conferma che il prodotto specificato non deve essere dichiarato come OGM in quanto non contiene OGM o suoi derivati, né è prodotto con OGM o suoi derivati; non è possibile contaminazione crociata con materiale OGM.

With reference to GMOs guidelines defined by regulations EU 1829/2003 and EU 1830/2003, concerning the traceability modified organism and the traceability of food and feed products GMO-derived, it is hereby confirmed that the specific product is not declared GMOs or GMO-derivative products; cross-contamination with GMO-materials is not feasible

8. Rischio radiologico – Radiological Risk

Le materie prime utilizzate sono di origine conforme ai Reg. (Euratom) 2016/52, Reg. (EU) 2020/1158, non provengano da territori con livello superiore al 4 della scala INES e non sono trattate con radiazioni ionizzanti, riferimento direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE.

The raw materials used are of origin compliant with Reg. (Euratom) 2016/52, Reg. (EU) 2020/1158, do not come from territories with a level higher than 4 on the INES scale and are not treated with ionizing radiation, reference directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

9. Imballaggio - Packaging

Confezione singola - Detailed package

Descrizione - Description	Bottiglia in vetro bianco - White glass bottle	200 ml – 6,8 fl.oz. capacity
Bottiglia - Bottle	Vetro – Glass: 180 g (70GL)	
Tappo - Screw cap	Plastica/Alluminio – Plastic/Aluminium: 6,55 g (90C/LPDE)	
Capsula - Capsule	Alluminio/Plastica – Aluminium/Plastic: 1,30 g (90C/ALU)	
Etichette - Label	Polipropilene – Polypropylene: 0,62 g	
Dimensioni – Packaget bottle size	Diam: 55,3 mm	H: 186 mm
Peso lordo – Gross weight	394 g	

Unità di vendita – Selling unit

Descrizione - Description	Cartone X 24 bottiglie - Cardboard box 24 bottles		
Dimensione - box size	P: 225 mm	L: 340 mm	H: 190 mm
Peso - Weight	Tara - Tare: 194 g	Lordo - Gross: : 9,7 Kg	

Paletta - Pallet

Descrizione - Description	Paletta in legno – Wooden pallet		
Dimensioni - Pallet size	P: 80 cm	L: 120 cm	H: 147 cm
Paletizzazione - palletizing	Cartoni per strato Boxes per layer	11	Numero strati Number of layers
			7
			Totale cartoni Total boxes
			77
Peso lordo - Gross weight	EPAL: 764 Kg	HT: 755 Kg	



10. Conservazione - Storage

Modalità di conservazione Conservation method	In luogo asciutto al riparo da luce e calore Keep in dry place away from heat and light
Da consumarsi preferibilmente - Best before	Entro 24 mesi dal confezionamento - 24 months from packaging

Note

Un'eventuale sedimentazione della polpa è indice di naturalità del prodotto
Any sedimentation of the pulp is an indication of the naturalness of the product

11. Certificazioni - Certification

	BRC Global Standard for Food Safety Issue 8		IFS Food Version 6.1
--	--	--	----------------------

San Donà di Piave, 09/09/2021

Alberto Caporal

CASA VINICOLA CANELLA S.p.a.
Viale della Libertà 87
30027 SAN DONÀ DI PIAVE (VE)
Codice Fiscale e Partita IVA 00270480273