

	Aceto di Vino Rosso 6% 1000 ml AM Red wine vinegar 6% 1000 ml AM	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140002428 COD.ART.: VAAM100R60-MNITSTTEC
---	---	--

SCHEDA ARTICOLO N°257 rev. 00

SPECIFICHE PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION

Nome Prodotto:	Aceto di Vino Rosso 6% 1000 ml Marchio AM
Product Name:	Red wine vinegar 6% 1000 ml AM Brand
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%
Produttore:	Acetificio Mengazzoli snc di Mengazzoli Giorgio & C.
Manufacturer:	Via della Costituzione 41/43, 46010 Levata di Curtatone (MN)
Paese di Commercializzazione:	IT (Italia e/o Paesi con lingua accettata)
Trading Languages:	IT (Italy and countries with accepted language)
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata - Illimitate
Shelf Life:	Legale - Legal Illimitata - Illimitate
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: Anidride Solforosa.
Ingredients:	Wine, antioxidant: sulphur dioxide
Allergeni - Allergens:	Contiene solfiti - Contains sulphites
Legislazione:	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 1493/1999 e successive modifiche; DPR 162/65 e successive modifiche; L 527 del 02/08/1992; D.M. 27/03/1986.
Legislation:	Legislation: Produced according to: DM 27.03.1986, Legge 06.06.1986 n. 258 511 and further modifications; Legge 20 Febbraio 2006 n°82; Reg. CE 1493/1999 and further modifications; DPR 162/65 and further modifications; L 527 del 02/08/1992; D.M. 27/03/1986.

	Aceto di Vino Rosso 6% 1000 ml AM Red wine vinegar 6% 1000 ml AM	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140002428 COD.ART.: VAAM100R60-MNITSTTEC
---	---	--

SCHEDA ARTICOLO N°257 rev. 00

COMPOSIZIONE ARTICOLO - ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content		Peso Netto - Net Weight		Peso Lordo - Gross Weight	
Unità di vendita Sales Unit:	1 x 1000 ml		1014 g		1403 g	
Quantità per collo: Units for Pack:	12 x 1000 ml		12,17 kg.		17,10 kg.	
Quantità per pallet: Units for Pallet:	600 x 1000 ml		608,50 Kg		855,00 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	5	Colli per piano: Masters per layer:	10	Colli per pallet: Masters per pallet:	50

Pallet: Pallet 80 x 120

Pallet: Pallet 80 x 120

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione L = lotto n° anno + n° progressivo di produzione Es: L 11 467

Production Batch L= production date + progressive production number Ex: L 11 467

	Aceto di Vino Rosso 6% 1000 ml AM Red wine vinegar 6% 1000 ml AM	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140002428 COD.ART.: VAAM100R60-MNITSTTEC
---	---	--

SCHEDA ARTICOLO N°257 rev. 00

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

Aspetto:	liquido	Aspect:	liquid
Consistenza:	liquida	Consistency:	liquid
Colore:	rosso	Color:	red
Odore:	tipico aromatico acidulo	Scent:	Tical slightly sour
Sapore:	tipico aromatico, fresco, leggermente acidulo	Taste:	Tipical aromatic, fresh,

PARAMETRI CHIMICI MEDI: **AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS:**

Proprietà	Metodo	Unità	Target	Tolleranza
<i>Densità - Density (20°C)</i>	Met. Uff. M.A.F.	D20/20	1,0145	± 0,7%
<i>Acidità tot. - Total acidity</i>	Met. Uff. M.A.F.	g/100 ml	6	6% min
<i>Estratto secco - Dry extract</i>	Met. Uff. M.A.F.	g/l	14	Min 11 Max 25
<i>Titolo Alcolimetrico Volumico - Alcohol by volume</i>	Met. Uff. M.A.F.	%V/V	0.1	1,5 max
<i>Anidride solforosa- Sulphur dioxide (SO₂)</i>	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
<i>Aceto Bacter - Vinegar bacter</i>	Coltura su terreno - cultivation on soil	0 ute/ml	Presenza - presence
<i>Lieviti - Yeast</i>	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.

STERILIZATION

We inform you that our products are heat sterilized in order to prevent decay. The microfiltration process is applied on more stages from 0.6 µm to 0.45 µm

	Aceto di Vino Rosso 6% 1000 ml AM Red wine vinegar 6% 1000 ml AM	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140002428 COD.ART.: VAAM100R60-MNITSTTEC
---	---	--

SCHEDA ARTICOLO N°257 rev. 00

CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:

<u>Materie prime :</u> <u>Vino:</u> - Analisi preventiva su campione prima dell'acquisto. - Analisi interna ed esterna di conferma al momento dell'introduzione in azienda. <u>Aceto in fermentazione e stoccaggio:</u> - Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti, per la determinazione dei tagli e, quando rese utili, per ulteriori conoscenze.	<u>Raw Material</u> <u>Wine:</u> - Prior analysis on sample before buying - Internal and external analysis when products are introduced in the company <u>Vinegar fermentation and storage:</u> - Analysis for the management of fermentation, clarification, aging of, for the determination of the cuts, and when made useful ,for further learning.
<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.	<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.
<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.	<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.
<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.	<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 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.

	Aceto di Vino Rosso 6% 1000 ml AM Red wine vinegar 6% 1000 ml AM	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140002428 COD.ART.: VAAM100R60-MNITSTTEC
---	---	--

SCHEDA ARTICOLO N°257 rev. 00

CALCOLO PESI CONAI:

<u>VETRO-GLASS</u>	375 grammi/unità di vendita 375 Grams per unit of sale
<u>PLASTICA-PLASTIC</u>	1,04 grammi/unità di vendita 1,04 Grams per unit of sale
<u>CARTA- PAPER</u>	4,06 grammi/unità di vendita 4,06 Grams per unit of sale
<u>LEGNO- WOOD</u>	0 grammi/unità di vendita 0 Grams per unit of sale
<u>FERRO-IRON</u>	0 grammi/unità di vendita 0 Grams per unit of sale
<u>ALLUMINIO-ALUMINIUM</u>	3 grammi/unità di vendita 3 Grams per unit of sale

PACKAGING

Tappo: Cap:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- 31,5 x 18 mm - alluminio + PE - oro - 3 g + 1 g PE	- 31,5 x 18 mm - aluminium + PE - gold - 3 g + 1 g PE
Bottiglia: Bottle:	Tipo - Type: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- Standard 1000 ml - vetro - Neutro trasparente - 375 g	- Standard 1000 ml - glass - Neutral few transparent - 375 g
Etichetta: Label:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight: Stampa - Print:	- L. 128 mm x H. 105 mm - Auto-adhesive paper - 4 Quadricromia - 1,9 g - Positive / Negative	- L. 128 mm x H. 105 mm - Carta auto adesiva - 4 Quadricromia - 1,9 g - Positiva / Negativa
Fardello: Master:	Tipo - Type: Materiale - material: Peso - weight:	- Thermo pacco - Thermo pacco - 262 g	- Thermo pack - Thermo pack - 262 g
Interfaldia: Interlayer:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Qualità - Type: Quantità - Quantity: Peso - weight:	- 115 cm x 70 cm - Paper - FFF222B - 5 per Pallet - 280 g	- 115 cm x 70 cm - Carta - FFF222B - 5 per Pallet - 280 g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.