

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 rosso 1000 ml – Mengazzoli
Red wine vinegar 1000 ml – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140001117
COD.ARTICOLO: VAMN100R60-MN00STTEC

Scheda articolo n°13 Rev.05 del 14/06/2018

SPECIFICHE PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

Nome Prodotto:	Aceto di vino rosso Mengazzoli		
Product Name:	Red wine vinegar 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:	Italia, Germania, Regno Unito, Francia, Spagna, Paesi Bassi e paesi con lingua accettata.		
Sold in the following countries:	Italy, Germany, United Kingdom, France, Spain, Netherlands and countries with accepted language.		
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata – Unlimited		
Shelf Life:	Legale - Legal: 5 anni – 5 years		
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:	Contiene solfiti		
Allergens:	Contains sulphites		
Legislazione:	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.		
Legislation:	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:	1000 ml		1014,5 g		1394,5 g	
Quantità per collo: Sale units per Master:	12 x 1000 ml		12174 g		16807 g	
Quantità per pallet: Masters per pallet:	540 x 1000 ml		547,8 kg		783,7 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	5	Colli per piano: Masters per layer:	9	Colli per pallet: Masters per pallet:	45
	Altezza pallet: Pallet height:	1,4 m	Tipo di pallet: Pallet type:	EPAL 80 x 120		

Aceto di vino rosso 1000 ml – Mengazzoli
Red wine vinegar 1000 ml – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140001117
COD.ARTICOLO: VAMN100R60-MN00STTEC

Scheda articolo n°13 Rev.05 del 14/06/2018

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO – PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione = LAXXX
Production Batch = LYXXX

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

XXX = numero progressivo
XXX = progressive number

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Aspetto:	Limpido	Aspect:	Limpid
Consistenza:	Liquida	Consistency:	Liquid
Colore:	Rosso	Color:	Red
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	1,0145	± 0,9%
Acidità totale Total acidity	D.M.12/03/1986	g/100 ml	6	6 min
Estratto secco netto Net dry extract	D.M.12/03/1986	g/l	15	11 min 25 max
Titolo alcolimetrico volumico Alcohol in volume	Metodica OIV OIV Method	%vol	0,1	1,5 max
Anidride Solforosa (SO₂) Sulfur dioxide	Met. Int. Ripper-Schmitt Int. Met. Ripper-Schmitt	mg/l	100	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

Mengazzoli

Acetificio Mengazzoli
PRODUZIONE ARTIGIANALE



Aceto di vino rosso 1000 ml – Mengazzoli
Red wine vinegar 1000 ml – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140001117
COD.ARTICOLO: VAMN100R60-MN00STTEC

Scheda articolo n°13 Rev.05 del 14/06/2018

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION:

ITALIANO/INGLESE

Informazioni Nutrizionali		Nutritional Information				
	Porzione/ Portion 100 ml			Porzione/ Portion 10 ml		AR/RI%
Energia/Energy	90 kjoule	21 kcal		9 kjoule	2 kcal	0%
Grassi/Fat(g)	0			0		0%
di cui/of which						
acidi grassi saturi/saturated fat (g)	0			0		0%
acidi grassi monoinsaturi (g)*	0			0		
acidi grassi polinsaturi (g)*	0			0		
Carboidrati/Carbohydrate(g)	0,5			0		0%
di cui/of which						
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)	0,05			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



Aceto di vino rosso 1000 ml – Mengazzoli
Red wine vinegar 1000 ml – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140001117
COD.ARTICOLO: VAMN100R60-MN00STTEC

Scheda articolo n°13 Rev.05 del 14/06/2018

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: - Preventive 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 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 rosso 1000 ml – Mengazzoli
Red wine vinegar 1000 ml – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140001117
COD.ARTICOLO: VAMN100R60-MN00STTEC

Scheda articolo n°13 Rev.05 del 14/06/2018

CALCOLO PESI CONAI – CONAI WEIGHTS:

VETRO - GLASS	375 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
PLASTICA - PLASTIC	1 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
CARTA - PAPER	7,1 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: Colore – Color: Peso – Weight:	Ø 31,5mm x 18mm Alluminio + PE Oro 3g + 1g	Ø 31,5mm x 18mm Alluminium + PE Gold 3g + 1g
Bottiglia: Bottle:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Standard 1000ml H 270mm x Ø 87mm Vetro Neutro trasparente 375g	Standard 1000ml H 270mm x Ø 87mm Glass Transparent neutral 375g
Etichetta: Label:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	H 120mm x 128mm Carta 1g	H 120mm x 128mm Paper 1g
Fardello: Master:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	Vassoio wrap H 50mm x L 360mm x 269mm Cartone 73g	Wrap tray H 50mm x W 360mm x 269mm Cardboard 73g
Interfaldia: Interlayer:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Quantità – Quantity: Peso – Weight:	FFF 222 B 66cm x 110cm 5 280g	FFF 222 B 66cm x 110cm 5 280g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.