 Acetificio Mengazzoli	Aceto Paglierino di Vino con uve da Agr. Biologica 6% 1000ml Mengazzoli	COD.EAN:8005140001742 COD.ARTICOLO: ZAMN100P60-MN00STTEC Rev.00 Del 22/11/07 - Pag 1
---	--	--


SCHEDA ARTICOLO N°210/07

SPECIFICHE PRODOTTO

Nome Prodotto:	Aceto Paglierino di Vino con uve da Agricoltura Biologica 6% 1000ml marchio Mengazzoli .	
Descrizione Prodotto:	Aceto di Vino ottenuto mediante il sistema della fermentazione naturale e invecchiato in tini di larice e rovere. Acidità Acetica 6%.	
Durata Prodotto:	Reale: Illimitata	Legale: Illimitata
Conservazione:	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.	
Ingredienti:	Vino con uve da Agricoltura Biologica.	
Legislazione:	Prodotto conforme alle vigenti normative: LEGGE 20 febbraio 2006, n. 82; Reg. CEE 2092/91 per l'agricoltura biologica e successive modifiche reg. CE 834/2007	

PACKAGING

Tappo:	Tipo:	31,5 x 18 con versatore	
	Materiale:	Alluminio	Versatore: Polietilene alimentare
	Colore:	Rossa su fondo oro	
	Dicitura:	Lic.Min.A.P.I. n.1 MN	
	Peso:	Metallo g 2 - Polietilene g 1	
	Codice:	TPCAP3151801E----3T	
Bottiglia:	Tipo:	1Lt Standard	Imboccatura: Vite 31,5 x 18 Agg.est.
	Materiale:	Vetro	
	Colore:	Mezzo Bianco	
	Peso:	Vetro g 405	
	Codice:	BTSD100AE	
Etichetta:	Tipo:	Carta a colla monopatinata	
	Dimensioni:	L.128mm x H.105mm	
	Colore:	-4 Quadricromia	
	Stampa:	Positivo / Negativo	
	Dicitura di legge:	Tipologia del prodotto, acidità acetica, contenuto, autorizzazione alla produzione biologica.	
	Peso carta:	0,85 g	
	Cod.Art.:	ETFRACMN100P60B	
Fardello:	Tipo:	Termoretraibile	
	Materiale:	Plastica, cartone ondulato	
	Peso :	90 g	
	Vassoio:	352 X 263	
	Peso :	40 g	
	Codice:	CRT006	
Palettes:	80 x 120	tipo: EPAL (riconosciuto e autorizzato nel paese d'esportazione) Materiale conforme alla disposizione di cui al D.L. 25 gennaio 1992 n. 108	

 Acetificio Mengazzoli	Aceto Paglierino di Vino con uve da Agr. Biologica 6% 1000ml Mengazzoli	COD.EAN:8005140001742 COD.ARTICOLO: ZAMN100P60-MN00STTEC Rev.00 Del 22/11/07 - Pag 2
---	--	--

SCHEDA ARTICOLO N°210/07

COMPOSIZIONE ARTICOLO:

Unità di Vendita:	1 bottiglia 1000 ml.	P.N. 1015 gr	P.L. 1423 gr
Quantità per collo:	12 bottiglie 1000 ml.	P.N. 12.2 kg.	P.L.17.2 kg
Quantità per pallet:	600 bottiglie 1000 ml.	P.N. 610 Kg	P.L. 880 kg.
Pallettizzazione:	5 Piani	X	10 Colli cad. = 50 colli

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO:

Lotto di produzione L = lotto n° anno n° progressivo di produzione
Ex: L 7 245

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE, FISICHE PRODOTTO:

Aspetto: limpido
 Consistenza: liquido
 Colore: paglierino naturale
 Odore: tipico aromatico acidulo
 Sapore: tipico aromatico, fresco, leggermente acidulo

PARAMETRI CHIMICI MEDI:

Proprietà	Metodo	Unità	Target	Toll. +/-
Densità (20°C)	Met. Uff. M.A.F.	V/V	1.0150	+/- 0.05%
Titolo Alcolometrico	Met. Uff. M.A.F.	% V / V	0.1	1.5 max.
pH	Met. Uff. M.A.F.		2,7	+/- 15%
Acidità Totale	Met. Uff. M.A.F.	g/100ml	6%	6% min.
Estratto Secco Totale	Met. Uff. M.A.F.	g/l	17	+/- 5%
Anidride Solforosa (SO ₂)	Met. Uff. M.A.F.	mg/l	< LQ	10 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.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Proprietà	Metodo	T/Unità	Tolleranza
Aceto Bacter	Coltura su terreno	0 ute/ml	Presenza
Lieviti	Coltura su terreno	0 ute/ml	Presenza
E.coli	Coltura su terreno	0 ute/ml	Assenza
Stafilococco coag. Pos.	Coltura su terreno	0 ute/ml	Assenza
Salmonella spp	Coltura su terreno	0 ute/ml	Assenza
Listeria	Coltura su terreno	0 ute/ml	Assenza

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 0.8 µm a 0.45 µm.

 Acetificio Mengazzoli	Aceto Paglierino di Vino con uve da Agr. Biologica 6% 1000ml Mengazzoli	COD.EAN:8005140001742 COD.ARTICOLO: ZAMN100P60-MN00STTEC Rev.00 Del 22/11/07 - Pag 3
---	--	--

SCHEDA ARTICOLO N°210/07

CONTROLLI:

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.

Aceto per l'imbottigliamento

Analisi interne:

- In ogni produzione, sulla massa totale vengono controllati i parametri identificatori del prodotto.

Viene ripetuta l'analisi dell'acidità sulla prima bottiglia imbottigliata.

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.

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.

Si dichiara che la Ns. Azienda applica un piano di autocontrollo (riferimento metodologia HACCP) in conformità al D. L. 155/97.

Dichiara inoltre di non utilizzare materie modificate geneticamente sia come materie prime che come ausiliari di lavorazione.

Ac. Mengazzoli s.n.c.

Tabella Nutrizionale CE per 100 ml di prodotto		
Equivalente calorico	Kcal / 100 ml	2
	kJ / 100 ml	9
Proteine	g / 100 ml	0.04
Carboidrati	g / 100 ml	0.5
Grassi	g / 100 ml	0
Triemetilamina (TMA)	Mg / L	< LQ
Basi azotate volatili (TVN)	Mg / L	< LQ

 Acetificio Mengazzoli	Aceto Paglierino di Vino con uve da Agr. Biologica 6% 1000ml Mengazzoli	COD.EAN:8005140001742 COD.ARTICOLO: ZAMN100P60-MN00STTEC Rev.00 Del 22/11/07 - Pag 4
---	--	--

SCHEDA ARTICOLO N°210/07

LISTA SOSTANZE ALLERGIZZANTI (Dir. 2006/142 modifica dell' Allegato III Bis 2000/13 CE)

Cereali contenenti glutine (es. Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base d latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio e cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholietia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia termofolia</i>) e prodotti derivati.	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > a 10 mg / kg o 10 mg / litro espressi come SO2	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Acetificio Mengazzoli s.n.c.
Assicurazione Qualità

