

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



Condimento dolce Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca
 Sweet condiment Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140008963
 COD. ITF CARTONE: 08005140003951
 COD.ARTICOLO: SOLA020MSB-MN00ELTT6

Scheda articolo n°353 Rev.01

SPECIFICHE PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

Nome Prodotto:	Condimento dolce Saba Villa Lanfranca		
Product Name:	Sweet condiment Saba Villa Lanfranca		
Descrizione Prodotto:	Condimento ottenuto secondo la tradizione antica, con decisi sentori di spezie naturali uniti alla dolcezza ed alla rotondità del mosto ottenuto dai migliori vitigni dell'Emilia Romagna.		
Product description:	Condiment obtained according to the ancient traditional way, with strong aromas of natural spices together with the sweetness and rounded flavour of the must from the best grape varieties of Emilia Romagna.		
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: 2 anni – 2 years		
Conservazione:	Bott. Chiusa: Temp. Ambiente	Bott. Aperta: Temp. ambiente	
Storage:	<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>		
Ingredienti:	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>		
Ingredients:	Mosto d'uva cotto, spezie.		
Allergeni:	Cooked grape must, spices.		
Allergens:	Contiene solfiti.		
Legislazione:	Contains sulphites.		
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:	200 ml		260 g		626 g	
Quantità per collo: Sale units per Master:	6 x 200 ml		1560 g		3857 g	
Quantità per pallet: Masters per pallet:	1176 x 200 ml		305,8 kg		783 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	4	Colli per piano: Masters per layer:	49	Colli per pallet: Masters per pallet:	196
	Altezza pallet: Pallet height:	1,20 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



Condimento dolce Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca
 Sweet condiment Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140008963
 COD. ITF CARTONE: 08005140003951
 COD.ARTICOLO: SOLA020MSB-MN00ELTT6

Scheda articolo n°353 Rev.01

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO – PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione = GG.MM.AAAA + 2 anni
 Production Batch = DD.MM.YYYY + 2 years

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Aspetto:	Bruno	Aspect:	Dark brown
Consistenza:	Densa	Consistency:	Dense
Colore:	Bruno caratteristico	Color:	Typical dark brown
Odore:	Tipico aromatico, speziato, gradevolmente acidulo	Scent:	Typical aromatic, spicy, pleasantly acidulous
Sapore:	Speziato, aromatico, dolce	Taste:	Spicy, aromatic, sweet

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	1,30	± 0,9%
Estratto secco totale Total dry extract	D.M.12/03/1986	g/l	800	± 5%
pH	Met. Uff. Potenziometrico Off. Potentiometric Met.	- log [H ⁺]	3,3	3,1 min 3,5 max
Brix	Met. Rifratometrico Refractometric Met.	° Bx	60	± 3%
Anidride Solforosa (SO ₂) 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 <i>Total bacterial count</i>	Coltura su terreno Cultivation on soil	60 ufc/ml	± 20
Lieviti <i>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.

STERILISATION PROCESS:

Our products are not heat sterilized, but undergo a process of 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



Condimento dolce Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca
Sweet condiment Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140008963
COD. ITF CARTONE: 08005140003951
COD.ARTICOLO: SOLA020MSB-MN00ELTT6

Scheda articolo n°353 Rev.01

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION:

ITALIANO/INGLESE

Informazioni Nutrizionali	Nutritional Information		Porzione/ Portion 10 ml		AR/RI%
	Porzione/ Portion 100 ml		Porzione/ Portion 10 ml		
Energia/Energy	1213 kjoule	285 kcal	121 kjoule	29 kcal	1%
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)	70,0		7		3%
di cui/of wich					
Zuccheri/Sugar(g)	70,0		7		8%
Polioli/Polyols(g)*	0		0		
Amido/Starch (g)*	0		0		
Fibre/Fiber(g)*	0		0		0%
Proteine/Protein (g)	0,03		0		0%
Sale/Salt (g)	0,02		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

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



Condimento dolce Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca
 Sweet condiment Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140008963
 COD. ITF CARTONE: 08005140003951
 COD.ARTICOLO: SOLA020MSB-MN00ELTT6

Scheda articolo n°353 Rev.01

CONTROLLI – ANALYSIS AND CONTROLS:

<p>Materie prime : Mosto d'uva cotto: Analisi chimica ed organolettica per approvare la qualità al momento dell'acquisto</p>	<p>Raw Material Cooked grape must: chemical and organoleptic analysis in order to approve the quality at selling stage.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

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



Condimento dolce Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca
 Sweet condiment Saba Elegantissima 200 ml – Villa Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140008963
 COD. ITF CARTONE: 08005140003951
 COD.ARTICOLO: SOLA020MSB-MN00ELTT6

Scheda articolo n°353 Rev.01

CALCOLO PESI CONAI – CONAI WEIGHTS:

VETRO - GLASS	354 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
PLASTICA - PLASTIC	8 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
CARTA - PAPER	20,7 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	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale

PACKAGING:

Tappo: Cap:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Ø 29mm x 10mm PP Marrone 7g	Ø 29mm x 10mm PP Brown 7g
Capsula: Foil cap:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	31mm x 70mm PVC Nero satinato 1g	31mm x 70mm PVC Satin black 1g
Bottiglia: Bottle:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Elegantissima 200 ml H 242mm x Ø 53mm Vetro Neutro trasparente 354g	Elegantissima 200 ml H 242mm x Ø 53mm Glass Transparent neutral 354g
Etichetta: Label:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	95mm x 45mm (fronte) 100mm x 50mm (retro) Carta auto-adesiva 1g + 1g + 2g (collarino e bollino)	95mm x 45mm (front) 100mm x 50mm (back) Auto-adhesive paper 1g + 1g + 2g (neck and tag)
Fardello: Master:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	Scatola H 258mm x L 158mm x 106mm Cartone 100g	Box H 258mm x W 158mm x 106mm Cardboard 100g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.