

Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140006235 COD.ART.: NAMN02550GRMN00CRTA6

SCHEDA ARTICOLO Nº73 rev. 00

SPECIFICHE PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION

Nome Prodotto:	Aceto di Mele da agricoltura biologica 250 ml – AMEA XX Mengazzoli		
Product Name:	Apple Vinegar from organic farming 250 ml – AMEA XX Mengazzoli		
Descrizione Prodotto:	Aceto di Mele biologico ottenuto mediante il sistema della fermentazione tradizionale naturale lenta a truciolo in tini di legno e invecchiato in truciolaie. Acidità Acetica 5%.		
Product description:	Apple vinegar obtained by the traditional system of natural fermentation slowly chipping in wooden vats and aged in barrels. Acetic acidity: 5%		
Paese di Commercializzazione:	00 (Italia, Germania, Regno Unito, Francia, Spagna e paesi con lingua accettata)		
Trading Languages:	00 (Italy, Germany, United Kingdom, France, Spain and countries with accepted language)		
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata - Unlimited		
Shelf Life:	Legale - Legal: Limitata- Limited		
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.		
Storage:	Closed bottle: Room temperature Open bottle: Room temperature We suggest not to submit the product to a strong temperature range, to long exposure to the sun rays or storage in cold rooms.		
Ingredienti:	Succo di Mele concentrato da agricoltura biologica		
Ingredients:	Concentrated apple juice from organic farming		
Allergeni - Allergens:			
Legislazione:	Art.42 del DPR n.162 del 12/02/1965 - Art.4 della legge n.527 del 02/08/1982 Legge n.739 del 09/10/1970 - LEGGE 20 febbraio 2006, n. 82. Reg. CE 834/2007, Reg. CE 889/2008, Reg. CE 271/2010.		
Legislation:	Produced according to the rules DM 21.03.1973 n. 511 and further modifications; D.M. 17.12.1999, n.538; D.M. 1.12.2000, n.411; DM 27.03.1986; Law 6 June 1986 n. 258 and further modifications; Law n. 82 del 20.02.2006; Reg. CE n.178/2002 del 28.01.2002. Reg. CE 834/2007; Reg. CE 889/2008; Reg. CE 271/2010.		



Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140006235 COD.ART.: NAMN02550GRMN00CRTA6

SCHEDA ARTICOLO Nº73 rev. 00

COMPOSIZIONE ARTICOLO - ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content	Peso Netto - Net Weight	Peso Lordo - Gross Weight	
Unità di vendita Sales Unit:	1 × 250 ml	313 g	702 g	
Quantità per collo: Units for Pack:	6 × 250 ml	1,878 kg.	4,212 kg.	
Quantità per pallet: Units for Pallet:	1296 × 250 ml	405,65 Kg	909,792 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers: 6	Colli per piano: 36 Masters per layer:	Colli per pallet: 216 Masters per pallet:	

Pallet:80 x 120Tipo: EPAL Materiale conforme alla disposizione di cui al D.L. 25 gennaio 1992 n. 108.Pallet:80 x 120Type: EPAL Material according to the rules of the L.D. January 25th, 1992, n° 108.

$\underline{\textbf{IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:}}$

Lotto di produzione = data di produzione più 5 anni GG.MM.AAAA. (esempio: L11452 BB17.06.2014) Production Batch = production date + 5 years GG.MM.AAAA (ex. L11452 BB17.06.2014)



Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140006235 COD.ART.: NAMN02550GRMN00CRTA6

SCHEDA ARTICOLO Nº73 rev. 00

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

Aspetto:	limpido	Aspect:	limpid
Consistenza:	liquido	Consistency:	liquid
Colore:	ambrato intenso	Color:	amber deep
Odore:	tipico aromatico, fruttato, gradevolmente acetoso	Scent:	Typical aromatic, fruity, sour
Sapore:	tipico aromatico, fresco, leggermente acidulo	Taste:	Typical aromatic, fresh, light acid

PARAMETRI CHIMICI MEDI: AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS:

Proprietà - Parameters	Metodo - Method	Unità - Unit	Target	Toll.+/-
Densità - Density (20°c)	Met. Uff. M.A.F. official method	V/V	1,25	+/- 0.9 %
Titolo Alcolimetrico Volumico - Alcool in volume	Met. Uff. M.A.F. official method	%V/V	0,06	1,5 max
Zuccheri Riduttori Reducing sugars	Met. Uff. M.A.F. official method	g/l	540	+/- 10 %
Acidità tot. Total Acidity	Met. Uff. M.A.F. official method	g/100ml	5	5% min
Estratto Secco Dedotti gli Zuccheri - Dry extract without sugars	Met. Uff. M.A.F. official method	g/l	70	+/- 10 %
Anidride Solforosa (SO2) Sulfur dioxide	Met. Uff. M.A.F. official method	mg/l	<10	10 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
Aceto Bacter - Vinegar bacter	Coltura su terreno - cultivation on soil	0 ute/ml	Presenza - presence
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. Il processo applicato è la microfiltrazione su più stadi da $5~\mu m$.

STERILIZATION

We inform you that our products are heat sterilized in order to prevent decay. The microfiltration process is applied on more stages from 5 μm



<u>Materie prime:</u>

Aceto di Mele da agricoltura biologica 250 ml AMEA XX Mengazzoli Apple Vinegar from organic farming 250 ml – AMEA XX Mengazzoli

Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140006235 COD.ART.: NAMN02550GRMN00CRTA6

SCHEDA ARTICOLO Nº73 rev. 00

CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:

Succo di mele biologico: Analisi interna ed esterna di conferma al momento dello stoccaggio. Sidro di mela: Controlli qualitativi e gestionali, parametri operativi.	Organic Apple juice: The essential parameters are checked before being processed. Cider: quality controls, operative parameters;
Aceto in fermentazione e stoccaggio: Analisi per la gestione della fermentazione, nelle chiarifiche, negli invecchiamenti, per il determino di tagli e quando rese utili per ulteriori conoscenze	Apple vinegar during the fermentation and the storage: Analysis for the management of fermentation, clarification, in aging, for the occurrence of cuts and when made useful for further knowledge
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.
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 working on the bottling line.

Raw Material

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.



Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140006235 COD.ART.: NAMN02550GRMN00CRTA6

SCHEDA ARTICOLO Nº73 rev. 00

CALCOLO PESI CONAI:

VETRO-GLASS	350 grammi/unità di vendita	
	350 Grams per unit of sale	
PLASTICA-PLASTIC	3,7 grammi/unità di vendita	
PLASTICA-PLASTIC	3,7 Grams per unit of sale	
CARTA- PAPER	2 grammi/unità di vendita	
	2 Grams per unit of sale	
LECNIC WOOD	0 grammi/unità di vendita	
<u>LEGNO- WOOD</u>	0 Grams per unit of sale	
ELDDO IDON	0 grammi/unità di vendita	
<u>FERRO-IRON</u>	0 Grams per unit of sale	
ALLIANTNICO ALLIANTNICIA	0 grammi/unità di vendita	
<u>ALLUMINIO-ALUMINIUM</u>	0 Grams per unit of sale	

PACKAGING

Тарро:	Dimensioni - dimensions:	D 30 × 12 mm	D 30 x 12 mm
Cap:	Materiale - material:	Plastica	Plastic
	.,,	1	
	Colore - color:	Argento	Silver
	Peso - weight:	3,7 g	3,7 g
Bottiglia:	Tipo - Type:	Claire 250 ml	Claire 250 ml
Bottle:	Dimensioni - dimensions:	H 187 mm × 59 mm diametro	H 187 mm × 59 mm diameter
	Materiale - material:	Glass	Vetro
	Colore - color:	Neutral few transparent	Neutro trasparente
	Peso - weight:	350 g.	350 g.
Etichetta: Label:	Dimensioni - dimensions:	Fronte: H. 67 mm. x 139 mm.	Front: H. 67 mm. x 139 mm.
	Materiale - material:	Auto-adhesive paper	Carta auto-adesiva
	Colore - color:	4 Quadricromia	4 Quadricromia
	Peso - weight:	2 gr.	2 gr.
	Stampa - Print:	Positive / Negative	Positiva / Negativa
Fardello:	Dimensioni - dimensions:	H 19,6 cm × 19 cm. × 12,5 cm	H 19,6 cm × 19 cm. × 12,5 cm
Master:	Materiale - material:	Cartone	Cardboard
	Peso - weight:	106 gr.	106 gr.
Interfalda:	Dimensioni - dimensions:	115 cm × 70 cm	115 cm × 70 cm
Interlayer:	Materiale - material:	Paper	Carta
	Qualità - Type:	FFF222B	FFF222B
	Quantità – Quantity:	5 per Pallet	5 per Pallet
	Peso - weight:	280 g	280 g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.