

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 Balsamico di Modena I.G.P. Senso Egocalo Oliva 250 ml x3 –
 Mengazzoli
 Balsamic Vinegar of Modena
 Egocalo Oliva 250 ml x3 – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140006075
 COD. ITF CARTONE: 18005140008199
 COD.ARTICOLO: BAMN025GM--MN10FVT63

Scheda articolo n° 966 Rev.00 del 10/03/22

SPECIFICHE PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

Nome Prodotto:	Aceto Balsamico di Modena IGP Egocalo Oliva Mengazzoli
Product Name:	Balsamic Vinegar of Modena Egocalo Oliva Mengazzoli
Descrizione Prodotto:	Aceto Balsamico di Modena IGP ottenuto dalla lavorazione e miscelazione di aceti di diverse tipologie, caratteristiche e invecchiamenti con mosti d'uva provenienti da vitigni specifici come da DPC 030.
Product description:	Balsamic vinegar of Modena obtained by processing and blending of different types, features and agings of vinegars with grape musts coming from specific grape varieties as required by DPC 030.
Paese di Commercializzazione:	Italia, Germania, Regno Unito, Francia, Paesi Bassi e paesi con lingua accettata.
Sold in the following countries:	Italy, Germany, United Kingdom, France, Netherlands and countries with accepted language.
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata - Unlimited
Shelf Life:	Legale - Legal: 10 anni - 10 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:	Mosto d'uva cotto, aceto di vino
Ingredients:	Cooked grape must, wine vinegar
Allergeni:	Contiene solfiti.
Allergens:	Contains sulfites.
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; DPC 030.
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; DPC 030.

COMPOSIZIONE ARTICOLO – ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content		Peso Netto – Net weight		Peso Lordo – Gross weight	
Unità di Vendita: Unit of sale:	250 ml		332,5 g		532,5 g	
Quantità per collo: Sale units per Master:	3 x 250 ml		997,5 g		1597,5 g	
Quantità per pallet: Masters per pallet:	1200 x 250 ml		399 kg		639 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	8	Colli per piano: Masters per layer:	50	Colli per pallet: Masters per pallet:	400
	Altezza pallet: Pallet height:	1,3 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



Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Senso Egocalo Oliva 250 ml x3 –
 Mengazzoli
 Balsamic Vinegar of Modena
 Egocalo Oliva 250 ml x3 – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140006075
 COD. ITF CARTONE: 18005140008199
 COD.ARTICOLO: BAMN025GM--MN10FVT63

Scheda articolo n° 966 Rev.00 del 10/03/22

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO – PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione = GG.MM.AAAA + 10 anni
 Production Batch = DD.MM.YYYY + 10 years

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Aspetto:	Bruno caratteristico	Aspect:	Typical brown
Consistenza:	Liquido	Consistency:	Liquid
Colore:	Nero	Color:	Black
Odore:	Tipico aromatico, agrodolce	Scent:	Typical aromatic, bittersweet
Sapore:	Tipico aromatico, agrodolce, corposo, fresco, persistente	Taste:	Typical aromatic, bittersweet, full-bodied, fresh, persistent

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	1,33	± 0,9%
Acidità totale Total acidity	D.M.12/03/1986	g/100 ml	6	6 min
Estratto secco totale Total dry extract	D.M.12/03/1986	g/l	840	± 5%
Estratto secco netto Net dry extract	D.M.12/03/1986	g/l	90	30 min
Zuccheri Riduttori Reducing sugars	D.M.12/03/1986	g/l	740	± 10%
Titolo alcolimetrico volumico Alcohol in volume	Metodica OIV OIV Method	%vol	0,06	1,5 max
Anidride Solforosa (SO ₂) Sulfur dioxide	Met. Int. Ripper-Schmitt Int. Met. Ripper-Schmitt	mg/l	10	100 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	UNITÀ UNIT	TOLLERANZA TOLERANCE
Coltura Batterica Totale <i>Total bacterial count</i>	Coltura su terreno Cultivation on soil	60 ufc/ml	80
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



Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Senso Egocalo Oliva 250 ml x3 –
Mengazzoli
Balsamic Vinegar of Modena
Egocalo Oliva 250 ml x3 – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140006075
COD. ITF CARTONE: 18005140008199
COD.ARTICOLO: BAMN025GM--MN10FVT63

Scheda articolo n° 966 Rev.00 del 10/03/22

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION:

ITALIANO/INGLESE

Informazioni Nutrizionali		Nutritional Information				
	Porzione/ Portion 100 ml		Porzione/ Portion 10 ml			AR/RI%
Energia/Energy	1338 kjoule	315 kcal	134 kjoule	31 kcal		2%
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)	74,0		7			3%
di cui/of wich						
Zuccheri/Sugar(g)	74,0		7			8%
Polioli/Polyols(g)*	0		0			
Amido/Starch (g)*	0		0			
Fibre/Fiber(g)*	0		0			0%
Proteine/Protein (g)	0,06		0			0%
Sale/Salt (g)	0,05		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



Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Senso Egocalo Oliva 250 ml x3 –
 Mengazzoli
 Balsamic Vinegar of Modena
 Egocalo Oliva 250 ml x3 – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140006075
 COD. ITF CARTONE: 18005140008199
 COD.ARTICOLO: BAMN025GM--MN10FVT63

Scheda articolo n° 966 Rev.00 del 10/03/22

CONTROLLI – ANALYSIS AND CONTROLS:

<p><u>Materie prime :</u> <u>Mosto:</u> Analisi preventiva su campione prima dell'acquisto. Analisi interna ed esterna di conferma al momento dell'introduzione in azienda. <u>Aceto di vino:</u> Analisi al momento del ritiro, controllo parametri essenziali al momento della lavorazione</p>	<p><u>Raw Material</u> <u>Grape must:</u> Parameters are checked before being processed. Internal and external control in order to confirm the compliance when goods enter the factory <u>Wine vinegar:</u> analysis at the time of withdrawal, control essential parameters when processing</p>
<p><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.</p>	<p><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.</p>
<p><u>Analisi esterne:</u> - 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><u>External Controls:</u> - 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><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.</p>	<p><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.</p>
<p><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.</p>	<p><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 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



Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Senso Egocalo Oliva 250 ml x3 –
Mengazzoli
Balsamic Vinegar of Modena
Egocalo Oliva 250 ml x3 – Mengazzoli

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140006075
COD. ITF CARTONE: 18005140008199
COD.ARTICOLO: BAMN025GM--MN10FVT63

Scheda articolo n° 966 Rev.00 del 10/03/22

CALCOLO PESI CONAI – CONAI WEIGHTS:

VETRO - GLASS	190 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
PLASTICA - PLASTIC	6 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
CARTA - PAPER	28,6 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 18mm (tappo) PP Oro 5 g	Ø 29mm x 18mm (cap) PP Gold 5 g
Seal:	Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	carta + pp bianco + oro 1g+ 1g	Paper + pp White+ Gold 1g
Bottiglia: Bottle:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Vecchia Farmacia 250 ml H 133mm x 67mm Vetro Ambra 190 g	Vecchia Farmacia 250 ml H 133mm x 67mm Glass Amber 190 g
Etichetta: Label:	Tipo – Type Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	Fronte + Retro + Etichetta senso 46mm x 81mm (fronte) 60mm x 60mm (retro) 35 mm x 10 mm (senso colore verde) Carta auto-adesiva 1g + 1g + 1 g	Front and rear and senso label 46mm x 81mm (front) 60mm x 60mm (back) 35 mm x 10 mm (green color) Auto-adhesive paper 1g + 1g + 1g
Fardello: Master:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	Scatola espositore H 155 mm x L 213 mm x 80 mm Cartone 74g	Exhibitor box H 103mm x W 387mm x 80 mm Cardboard 74g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.