


|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <p align="center"><b>Balsamic Cream with Raspberry<br/>Mengazzoli 320 g</b></p> | <p align="right">Rev. Modello 01 del 13/04/2011<br/>COD.EAN: 8005140004040<br/>COD.ART.: VCMN032OLM-MN00TRAC6</p> |
|---|---|---|

**SCHEDA ARTICOLO N°32 rev. 00**

**SPECIFICHE PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION**

|   |  |
|---|--|
| <b>Nome Prodotto:</b>   | Crema di Balsamico ai Lampone - 320 g Mengazzoli   |
| <b>Product Name:</b>  | Balsamic Cream with Raspberry - Mengazzoli 320 g   |
| <b>Descrizione Prodotto:</b><br><br><b>Product description:</b> | <p>Salso agrodolce fortemente caratterizzata dal lampone. Ottenuta tramite lunga bollitura dell'aceto di vino, succo di lampone e succo d'uva. Lasciata riposare per qualche mese in botti per rendere il gusto acidulo più rotondo e il gusto persistente del lampone più profondo, viene poi e lasciata riposare per poi essere addensata e resa cremosa.</p> <p>Sour sauce with balsamic dressing is a strongly characterized by sour raspberry. Obtained for slow boiling of wine vinegar, raspberry juice and grape juice. Let rest a few months in the barrel for the sour round and make the intimate persistent flavour of raspberry, is then thickened and made creamy.</p> |
| <b>Paese di Commercializzazione:</b>                            | 00 (Italia, Germania, Regno Unito, Francia, Spagna e paesi con lingua accettata)   |
| <b>Trading Languages:</b>                                       | 00 (Italy, Germany, United Kingdom, France, Spain and countries with accepted language)  |
| <b>Durata Prodotto:</b>   | <b>Reale - Technical:</b> Limitata - Limitate  |
| <b>Shelf Life:</b>  | <b>Legale - Legal:</b> Data di Produzione + 2 anni - Production Date + 2 years   |
| <b>Conservazione:</b><br><br><b>Storage:</b>                    | <p><b>Bott. Chiusa: Temp. Ambiente</b>                      <b>Bott. Aperta: Temp. ambiente</b><br/> <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></p> <p><b>Closed bottle: Room temperature</b>    <b>Open bottle: Room temperature</b><br/> <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></p>   |
| <b>Ingredienti:</b><br><br><b>Ingredients:</b>                  | <p>Succo di lampone 67%, aceto di vino, succo d'uva concentrato, sciroppo di glucosio, zucchero, amido modificato di mais, maltodestrina, destrosio, addensante: gomma di xantano, aromi, antiossidante: anidride solforosa</p> <p>Raspberry juice 67%, wine vinegar, concentrated grape juice, glucose syrup, sugar, modified maize starch, maltodextrin, dextrose, thickening agent: Xanthum Gum, aroma, antioxidant: sulphur dioxide</p>  |
| <b>Allergeni - Allergens:</b>                                   | Contiene solfiti - Contains sulphites  |
| <b>Legislazione:</b><br><br><b>Legislation:</b>                 | <p>Prodotto conforme alle vigenti normative: DM 21.03.1973 n. 511 e successive modifiche; DECRETO 17.12.1999, n.538; DECRETO 1.12.2000, n.411; DM 27.03.1986; Legge 6 giugno 1986 n. 258 e successive modifiche; Legge n. 82 del 20.02.2006; Reg. CE n.178/2002 del 28.01.2002. Reg. CE 852/2004.</p> <p>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.</p>   |


**Acetificio Mengazzoli S.n.c. di Mengazzoli Giorgio. &C.**

- Via della Costituzione, 41/43 - I 46010 Levata di Curtatone (MN)

Phone +39 0376 47444 - +39 0376 290228 - Fax +39 0376 478231

Web site: [www.mengazzoli.it](http://www.mengazzoli.it) - E-mail: [info@mengazzoli.it](mailto:info@mengazzoli.it)

Iscritta a Registro Imprese di Mantova N. Iscrizione 01693940205  
 REA Mantova 175598 P.IVA IT01693940205 C.F. 01693940205

|  |   |  |
|--|---|--|
| <br><b>Mengazzoli</b> | <b>Balsamic Cream with Raspberry<br/>Mengazzoli 320 g</b> | Rev. Modello 01 del 13/04/2011<br>COD.EAN: 8005140004040<br>COD.ART.: VCMN032OLM-MN00TRAC6 |
|--|---|--|

**SCHEDA ARTICOLO N°32 rev. 00**

**COMPOSIZIONE ARTICOLO - ITEM COMPOSITION:**

|   | Contenuto - Content | Peso Netto - Net Weight | Peso Lordo - Gross Weight |
|---|---------------------|-------------------------|---------------------------|
| Unità di vendita<br>Sales Unit:           | 1 x 300 ml          | 320 g.                  | 352 g.                    |
| Quantità per collo:<br>Units for Pack:    | 6 x 300 ml          | 1920 g.                 | 2112 g.                   |
| Quantità per pallet:<br>Units for Pallet: | 2160 x 300 ml       | 691,2 Kg                | 760,32 Kg.                |

|  |                                       |   |  |    |  |     |
|--|---------------------------------------|---|--|----|--|-----|
| Pallettizzazione:<br>Pallet composition: | Numero di piani:<br>Number of layers: | 6 | Colli per piano:<br>Masters per layer: | 60 | Colli per pallet:<br>Masters per pallet: | 360 |
|--|---------------------------------------|---|--|----|--|-----|

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

**IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:**

Lotto di produzione L = data di scadenza data di produzione più 2 anni GG.MM.AAAA.  
Production Batch = date of expiry - production date + 2 years GG.MM.AAAA    Ex: 01.12.2012

**Acetificio Mengazzoli S.n.c. di Mengazzoli Giorgio. &C.**

- Via della Costituzione, 41/43 - I 46010 Levata di Curtatone (MN)  
Phone +39 0376 47444 - +39 0376 290228 - Fax +39 0376 478231  
Web site: [www.mengazzoli.it](http://www.mengazzoli.it) - E-mail: [info@mengazzoli.it](mailto:info@mengazzoli.it)  
Iscritta a Registro Imprese di Mantova N. Iscrizione 01693940205  
REA Mantova 175598 P.IVA IT01693940205 C.F. 01693940205



Balsamic Cream with Raspberry  
Mengazzoli 320 g

Rev. Modello 01 del 13/04/2011  
COD.EAN: 8005140004040  
COD.ART.: VCMN032OLM-MN00TRAC6

**SCHEDA ARTICOLO N°32 rev. 00**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE E FISICHE DEL PRODOTTO:**

**ORGANOLEPTICAL, CHEMICAL AND PHYSICAL FEATURES OF THE PRODUCT:**

|                     |   |                     |   |
|---------------------|---|---------------------|---|
| <b>Aspetto:</b>     | Marrone   | <b>Aspect:</b>      | Brown   |
| <b>Consistenza:</b> | Cremosa   | <b>Consistency:</b> | Creamy  |
| <b>Colore:</b>      | Rosso intenso   | <b>Color:</b>       | Deep red  |
| <b>Odore:</b>       | Tipico aromatico agrodolce                                  | <b>Scent:</b>       | Typical aromatic, bittersweet                                   |
| <b>Sapore:</b>      | Tipico aromatico, agrodolce, persistente, sapore di lamponi | <b>Taste:</b>       | Typical aromatic, bittersweet, persistent, raspberry's flavour. |

**PARAMETRI CHIMICI MEDI:**

**AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS:**

| Proprietà - Parameters                                   | Metodo - Method    | Unità - Units        | Target | Toll. +/- |
|--|--------------------|----------------------|--------|-----------|
| Densità - Density (20°C)                                 | M.A.F. off. Method | Kg/l                 | 1,15   | +/- 1%    |
| pH   | M.A.F. off. Method | log[H <sup>+</sup> ] | 3      | +/- 15%   |
| Anidride Solforosa<br>Sulphur dioxide (SO <sub>2</sub> ) | M.A.F. off. Method | mg/l                 | 40     | <100 ppm  |

**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 - Parameters | Metodo - Method           | Unità - Units | Toll        |
|------------------------|---------------------------|---------------|-------------|
| C.M.T.                 | Bacterial culture mediums | 30 UFC/g      | < 100 UFC/g |

**Acetificio Mengazzoli S.n.c. di Mengazzoli Giorgio. &C.**


- Via della Costituzione, 41/43 - I 46010 Levata di Curtatone (MN)

Phone +39 0376 47444 - +39 0376 290228 - Fax +39 0376 478231

Web site: [www.mengazzoli.it](http://www.mengazzoli.it) - E-mail: [info@mengazzoli.it](mailto:info@mengazzoli.it)

Iscritta a Registro Imprese di Mantova N. Iscrizione 01693940205

REA Mantova 175598 P.IVA IT01693940205 C.F. 01693940205

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <p align="center"><b>Balsamic Cream with Raspberry<br/>Mengazzoli 320 g</b></p> | <p align="right">Rev. Modello 01 del 13/04/2011<br/>COD.EAN: 8005140004040<br/>COD.ART.: VCMN032OLM-MN00TRAC6</p> |
|---|---|---|

**SCHEDA ARTICOLO N°32 rev. 00**

**CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:**

|   |   |
|---|---|
| <p><b><u>Materie prime :</u></b><br/><b><u>Aceto di Vino:</u></b><br/>- Analisi eseguita sul prodotto finito.</p> <p><b><u>Ingredienti solidi : sciroppo di glucosio, maltodestrina, destrosio monoidrato, amido ed addensante E415:</u></b><br/>- Controllo visivo sull'assenza di sostanze solide grumose e/o corpi estranei.</p> | <p><b><u>Raw Material</u></b><br/><b><u>Wine vinegar:</u></b><br/>-The essential parameters are checked before being processed.</p> <p><b><u>Solid Ingredients : glucose syrop, maltodextrine, dextrose, modified maize starch,xanthan gum.</u></b><br/>- Control of absence of solid impurity</p>  |
| <p><b><u>Analisi interne:</u></b><br/>- 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><b><u>Internal Controls:</u></b><br/>- 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><b><u>Analisi esterne:</u></b><br/>- Controllo eseguito per 3 produzioni nell'anno, con campionatura casuale dei flaconi e compilazione certificato eseguito da laboratorio esterno.<br/>- Controllo eseguito da laboratorio autorizzato esterno, quando reso necessario, per verifiche e conoscenze qualitative.</p>            | <p><b><u>External Controls:</u></b><br/>- Checking and analyses carried out by an external laboratory on random samples withdrawn during 3 production stages / year.<br/><br/>- If necessary, some other analyses are made for further knowledge of the product.</p>  |
| <p><b><u>Controlli Materiali di imballo:</u></b><br/>- 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.<br/>- Analisi esterne in caso di incongruità nei primi controlli.</p>   | <p><b><u>Packing materials:</u></b><br/>- 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.<br/>- An external checking is made in case of incongruity during the first inspection.</p> |
| <p><b><u>Controllo imbottigliato:</u></b><br/>- 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><b><u>Bottling stage:</u></b><br/>- 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.</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 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.

**Acetificio Mengazzoli S.n.c. di Mengazzoli Giorgio. &C.**

- Via della Costituzione, 41/43 - I 46010 Levata di Curtatone (MN)  
Phone +39 0376 47444 - +39 0376 290228 - Fax +39 0376 478231  
Web site: [www.mengazzoli.it](http://www.mengazzoli.it) - E-mail: [info@mengazzoli.it](mailto:info@mengazzoli.it)  
Iscritta a Registro Imprese di Mantova N. Iscrizione 01693940205  
REA Mantova 175598 P.IVA IT01693940205 C.F. 01693940205

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <p align="center"><b>Balsamic Cream with Raspberry<br/>Mengazzoli 320 g</b></p> | <p align="right">Rev. Modello 01 del 13/04/2011<br/>COD.EAN: 8005140004040<br/>COD.ART.: VCMN032OLM-MN00TRAC6</p> |
|---|---|---|

**SCHEDA ARTICOLO N°32 rev. 00**

**CALCOLO PESI CONAI:**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b><u>VETRO-GLASS</u></b>         | 0 grammi/unità di vendita<br>Grams per unit of sale     |
| <b><u>PLASTICA-PLASTIC</u></b>    | 32,7 grammi/unità di vendita<br>Grams per unit of sale  |
| <b><u>CARTA- PAPER</u></b>        | 20,38 grammi/unità di vendita<br>Grams per unit of sale |
| <b><u>LEGNO- WOOD</u></b>         | 0 grammi/unità di vendita<br>Grams per unit of sale     |
| <b><u>FERRO-IRON</u></b>          | 0 grammi/unità di vendita<br>Grams per unit of sale     |
| <b><u>ALLUMINIO-ALUMINIUM</u></b> | 0 grammi/unità di vendita<br>Grams per unit of sale     |

**PACKAGING**

|                                     |  |  |   |
|-------------------------------------|--|--|---|
| <b>Tappo:<br/>Cap:</b>              | Dimensioni - dimensions:<br>Materiale - material:<br><br>Colore - color:<br>Peso - weight:                     | - H.42 mm X Ø 25mm<br>- PE with spout and cap<br><br>- Bordeaux, brown<br>- 2,8 g                        | - H.42 mm X Ø 25mm<br>- P.E. beccuccio e cappuccio con salvatappo<br>- Bordeaux, marrone<br>- 2,8 g     |
| <b>Bottiglia:<br/>Bottle:</b>       | Tipo - Type:<br>Dimensioni - dimensions:<br>Materiale - material:<br>Colore - color:<br>Peso - weight:         | - Trico 300 ml<br>- H.214 mm x Ø 45 mm<br>- PE<br>- Neutral few transparent<br>- 28 g                    | - Trico 300 ml<br>- H.214 mm x Ø 45 mm<br>- PE<br>- Neutro trasparente<br>- 28 g                        |
| <b>Etichetta:<br/>Label:</b>        | Dimensioni - dimensions:<br>Materiale - material:<br>Colore - color:<br>Peso - weight:<br>Stampa - Print:      | - L. 160 mm x H. 123 mm<br>- Auto-adhesive paper<br>- 4 Quadricromia<br>- 1,9 g<br>- Positive / Negative | - L. 160 mm x H. 123 mm<br>- Carta auto adesiva<br>- 4 Quadricromia<br>- 1,9 g<br>- Positiva / Negativa |
| <b>Fardello:<br/>Master:</b>        | Dimensioni - dimensions:<br><br>Materiale - material:<br>Peso - weight:  | - H 270 mm; lung 140 mm; L 95 mm<br>- Cardboard<br>- 121,5 g   | - H 270 mm; lung 140 mm; L 95 mm<br>- Cartone<br>- 121,5 g  |
| <b>Interfaldia:<br/>Interlayer:</b> | Dimensioni - dimensions:<br>Materiale - material:<br>Qualità - Type:<br>Quantità - Quantity:<br>Peso - weight: | - 115 cm x 70 cm<br>- Paper<br>- FFF222B<br>- 6 per Pallet<br>- 280 g                                    | - 115 cm x 70 cm<br>- Carta<br>- FFF222B<br>- 6 per Pallet<br>- 280 g                                   |

*Acetificio Mengazzoli s.n.c.*

**Acetificio Mengazzoli S.n.c. di Mengazzoli Giorgio. &C.**

- Via della Costituzione, 41/43 - I 46010 Levata di Curtatone (MN)

Phone +39 0376 47444 - +39 0376 290228 - Fax +39 0376 478231

Web site: [www.mengazzoli.it](http://www.mengazzoli.it) - E-mail: [info@mengazzoli.it](mailto:info@mengazzoli.it)

Iscritta a Registro Imprese di Mantova N. Iscrizione 01693940205

REA Mantova 175598 P.IVA IT01693940205 C.F. 01693940205