

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



Mellow Biologico di mela 380 ml x 6 – Mengazzoli
 Organic Mellow apple 380 ml x 6 – Mengazzoli

M114 Rev.03 290617

COD.ARTICOLO: TOMN038LGR-MN04FCAU6
 COD EAN: 800 5140004989

Scheda articolo n°802 Rev.02 del 24/02/2023

SPECIFICHE PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

Nome Prodotto:	Sciropo di mele Mellow Mengazzoli		
Product Name:	Mellow apple syrup Mengazzoli		
Descrizione Prodotto:	Sciropo di mele biologico		
Product description:	Organic apple syrup		
Paese di Commercializzazione:	Italia, Regno Unito, Germania e paesi con lingua accettata.		
Sold in the following countries:	Italy, United Kingdom, Germany and countries with accepted language.		
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata - Unlimited		
Shelf Life:	Legale - Legal: 5 anni – 5 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:	Succo concentrato di mela*, Aceto di mela*. *Biologico		
Ingredients:	Concentrated apple juice *, Apple vinegar *. * Biological.		
Allergeni:	Absence		
Allergens:	Assenza		
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; Reg. CE. 889/2008; Reg. UE 203/2012; Reg. CE 834/2007.		
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; Reg. CE. 889/2008; Reg. UE 203/2012; Reg. CE 834/2007.		

COMPOSIZIONE ARTICOLO – ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content		Peso Netto – Net weight		Peso Lordo – Gross weight	
Unità di Vendita: Unit of sale:	380 ml		524,5 g		581,5 g	
Quantità per collo: Sale units per Master:	6 x 380 ml		3147 g		3577	
Quantità per pallet: Masters per pallet:	1296 x 380 ml		679,8 kg		772,7 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	6	Colli per piano: Masters per layer:	36	Colli per pallet: Masters per pallet:	216
	Altezza pallet: Pallet height:	1,2 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



Mellow Biologico di mela 380 ml x 6 – Mengazzoli
 Organic Mellow apple 380 ml x 6 – Mengazzoli

M114 Rev.03 290617

COD.ARTICOLO: TOMN038LGR-MN04FCAU6
 COD EAN: 800 5140004989

Scheda articolo n°802 Rev.02 del 24/02/2023

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:	Denso, lucido	Aspect:	Thick, shiny
Consistenza:	Densa	Consistency:	Thick
Colore:	Bruno	Color:	Dark brown
Odore:	Leggermente acetoso, tipico aromatico	Scent:	Slightly acetic, typical aromatic
Sapore:	Intenso, aromatico	Taste:	Intense, aromatic

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	1,42	1.40 - 1.44
Acidità totale Total acidity	D.M.12/03/1986	g/100 ml	2,6	Min. 2.5
Zuccheri Riduttori Reducing sugars	D.M.12/03/1986	g/l	780	± 20%
Brix	Rifrattometrico Refractometric	°Bx	75	± 10%

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 Total bacterial count	Coltura su terreno Cultivation on soil	60 ufc/ml	80
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 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



Mellow Biologico di mela 380 ml x 6 – Mengazzoli
 Organic Mellow apple 380 ml x 6 – Mengazzoli

M114 Rev.03 290617

COD.ARTICOLO: TOMN038LGR-MN04FCAU6
 COD EAN: 800 5140004989

Scheda articolo n°802 Rev.02 del 24/02/2023

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION:

ITALIANO/INGLESE		
Informazioni Nutrizionali Nutritional Information		
	Porzione/ Portion 100 ml	
Energia/Energy	1361 kjoule	320 kcal
Grassi/Fat(g)	0	
di cui/of wich		
acidi grassi saturi/satured fat (g)	0	
Carboidrati/Carbohydrate(g)	78,0	
di cui/of wich		
Zuccheri/Sugar(g)	78,0	
Proteine/Protein (g)	0,04	
Sale/Salt (g)	0,04	

CONTROLLI – ANALYSIS AND CONTROLS:

<p><u>Materie prime:</u> <u>Aceto di mele, succo di mela concentrato:</u> Analisi al momento del ritiro, controllo parametri essenziali al momento della lavorazione</p>	<p><u>Raw Material:</u> <u>apple vinegar, apple juice:</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>

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



Mellow Biologico di mela 380 ml x 6 – Mengazzoli
 Organic Mellow apple 380 ml x 6 – Mengazzoli

M114 Rev.03 290617

COD.ARTICOLO: TOMN038LGR-MN04FCAU6
 COD EAN: 800 5140004989

Scheda articolo n°802 Rev.02 del 24/02/2023

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.

CALCOLO PESI CONAI – CONAI WEIGHTS:

VETRO - GLASS	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
PLASTICA - PLASTIC	56 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
CARTA - PAPER	15,5 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:	D. 28 mm x Ø 11 mm PE beccuccio Nero 4g	D. 28 mm x Ø 11 mm PE with spout Black 4g
Bottiglia: Bottle:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Flacone 380 ml H 189,5 mm x Ø 63 mm PE Neutro trasparente 52 g	Plastic Bottle 380 ml H 189,5 mm x Ø 63 mm PE Neutral few transparent 52 g
Etichetta: Label:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	125mm x 80mm Carta auto-adesiva 1g	125mm x 80mm Auto-adhesive paper 1g
Fardello: Master:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	Scatola + Film termoretraibile 197mm x 133mm x 203mm Cartone + PE 87g + 1g	Box + Shrinkable film 197mm x 133mm x 203mm Cardboard + PE 87g + 1g
Interfaldia: Interlayer:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Peso – Weight:	FFF 222 B 66cm x 110cm 280g	FFF 222 B 66cm x 110cm 280g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.