
	<p>Tarragon Flavoured Wine Vinegar Mengazzoli 250 ml</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001285 COD.ART.: VSMN025DR--MN00FVT66</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

SCHEDA ARTICOLO N°46 rev. 00

SPECIFICHE PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION

Nome Prodotto:	Aceto di vino aromatizzato al Dragoncello - Mengazzoli 250 ml
Product Name:	Tarragon Flavoured Wine Vinegar - Mengazzoli 250 ml
Descrizione Prodotto:	Aceto di Vino ottenuto mediante il sistema della fermentazione tradizionale naturale lenta a truciolo e invecchiato in botti di legno. Aromatizzazione dell'aceto di vino ottenuta con il metodo della infusione diretta di erbe e/o frutta.
Product description:	Wine vinegar obtained with the traditional slow fermentation on wooden chips and aged in wooden barrels. The flavouring of the wine vinegar is obtained with the direct infusion method with herbs and/or fruit.
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: Data di Produzione + 5 anni - Production Date + 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:	Aceto di Vino, Dragoncello, Aromi naturali, Antiossidante: Anidride Solforosa
Ingredients:	Wine vinegar, Tarragon, natural flavourings, Antioxidant: sulphur dioxide.
Allergeni - Allergens:	Contiene solfiti - Contains sulphites
Legislazione:	Prodotto conforme alle vigenti normative DM 27.03.1986, Legge 6 giugno 1986 n. 258 e successive modifiche. Legge 20 Febbraio 2006 n°82; Reg. CE 1493/1999 e successive modifiche; DPR 162/65 e successive modifiche; L 527 del 02/08/1992; D.M. 27/03/1986. Product complies with current regulations: DM 27.03.1986, Law 6 June 1986 no. 258 and amended. Law 20 February 2006 no.82; Reg. CE 1493/1999 and amended; DPR 162/65 and amended; L 527 del 02/08/1992; D.M. 27/03/1986.

 Mengazzoli	Tarragon Flavoured Wine Vinegar Mengazzoli 250 ml	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001285 COD.ART.: VSMN025DR--MN00FVT66
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

SCHEDA ARTICOLO N°46 rev. 00


COMPOSIZIONE ARTICOLO - ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content	Peso Netto - Net Weight	Peso Lordo - Gross Weight			
Unità di vendita Sales Unit:	1 x 250 ml	250 g.	449 g.			
Quantità per collo: Units for Pack:	6 x 250 ml	1500 g.	2694 g.			
Quantità per pallet: Units for Pallet:	750 x 250 ml	187, 5 Kg	336, 75 Kg.			
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	5	Colli per piano: Masters per layer:	25	Colli per pallet: Masters per pallet:	125

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 5 anni GG.MM.AAAA.
Production Batch = date of expiry - production date + 5 years GG.MM.AAAA Ex: 01.12.2012

	Tarragon Flavoured Wine Vinegar Mengazzoli 250 ml	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001285 COD.ART.: VSMN025DR--MN00FVT66
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

SCHEDA ARTICOLO N°46 rev. 00

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

Aspetto:	Limpido con Dragoncello	Aspect:	Limpid with Tarragon
Consistenza:	Liquido	Consistency:	Liquid
Colore:	Paglierino intenso	Color:	Deep yellow
Odore:	Tipico aromatico, profumo di Dragoncello	Scent:	Typical aromatic, tarragon smell
Sapore:	Tipico aromatico, sapore di Dragoncello.	Taste:	Typical aromatic, tarragon flavour.

PARAMETRI CHIMICI MEDI:
AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS:


Proprietà Parameters	Metodo - Method	Unità - Unit	Target	Toll.
<i>Densità - Density</i> (20°c)	Met. Uff. M.A.F. official method	D20/20	1,0135	+ / - 0,7%
<i>Acidità tot.</i> <i>Total Acidity</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	g/100 ml	6	6% min
<i>Estratto secco</i> <i>Dry extract</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	g/l	14	Min 8 Max 20
<i>Titolo Alcolimetrico</i> <i>Volumico - Alcool in</i> <i>volume</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	%V/V	0.1	1,5 max
<i>Anidride Solforosa</i> <i>(SO2) Sulfur dioxide</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	mg/l	120	170 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 - Parameters	Metodo - Method	Unità - Units	Toll
Aceto Bacter	Bacterial culture mediums	0 ute/ml	Presenza - Presence
Lieviti - Yeast	Bacterial culture mediums	0 ute/ml	Presenza - Presence

	<p>Tarragon Flavoured Wine Vinegar Mengazzoli 250 ml</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001285 COD.ART.: VSMN025DR--MN00FVT66</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

SCHEDA ARTICOLO N°46 rev. 00

CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:


<p><u>Materie prime :</u> <u>Vino:</u> · Analisi preventiva su campione prima dell'acquisto.. · Analisi interna ed esterna di conferma al momento dell'introduzione in azienda</p>	<p><u>Raw Material</u> <u>Wine:</u> · Parameters are checked before being processed. · Internal and external control in order to confirm the compliance when goods enter the factory</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 campione 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> - Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti, per la determinazione dei tagli e, quando rese utili, per ulteriori conoscenze</p>	<p><u>External Controls:</u> - Analysis to manage of fermentations, of clarifications, of ageing to determine the cuts and for further knowledge.</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 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.

	Tarragon Flavoured Wine Vinegar Mengazzoli 250 ml	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001285 COD.ART.: VSMN025DR--MN00FVT66
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

SCHEDA ARTICOLO N°46 rev. 00

CALCOLO PESI CONAI:

<u>VETRO-GLASS</u>	190 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>PLASTICA-PLASTIC</u>	8 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>CARTA- PAPER</u>	23,70 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>LEGNO- WOOD</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>FERRO-IRON</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>ALLUMINIO-ALUMINIUM</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale

PACKAGING

Tappo: Cap:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight:	- H. 29 mm X Ø 13 mm - PE with pouring tap - 7 g	- H.29 mm X Ø 13 mm - P.E con beccuccio e versatore - 7 g
Bottiglia: Bottle:	Tipo - Type: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- Farmacia 250 ml - Vetro - Neutral few transparent - 190 g	- Farmacia 250 ml - Glass - Neutro trasparente - 190 g
Capsula: Cap-foil:	Tipo - Type: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- H. 29 mm X Ø 13 mm - PVC - Black - 1 g	- H. 29 mm X Ø 13 mm - PVC - Nero - 1 g
Etichetta: Label:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight: Stampa - Print:	- L. 160 mm x H. 123 mm - Auto-adhesive paper - 1 g - Positive / Negative	- L. 160 mm x H. 123 mm - Carta auto adesiva - 1 g - Positiva / Negativa
Fardello: Master:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight:	- H 204 mm; lung 137 mm; L 152 mm - Cardboard - 140 g	- H 204 mm; lung 137 mm; L 152 mm - Cartone - 140 g
Interfaldia: Interlayer:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Qualità - Type: Quantità - Quantity: Peso - weight:	- 115 cm x 70 cm - Paper - FFF222B - 6 per Pallet - 280 g	- 115 cm x 70 cm - Carta - FFF222B - 6 per Pallet - 280 g

Acetificio Mengazzoli s.n.c



Tarragon Flavoured Wine Vinegar
Mengazzoli 250 ml

Rev. Modello 01 del 13/04/2011
COD.EAN: 8005140001285
COD.ART.: VSMN025DR--MN00FVT66

SCHEDA ARTICOLO N°46 rev. 00