
	<p style="text-align: center;"><b>Aceto di Vino Paglierino Semprebuono 6%, toscana 500 ml x12</b></p> <p style="text-align: center;"><b>White wine vinegar Semprebuono, 6% Toscana 500 ml x 12</b></p>	<p style="text-align: right;">Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8024819029429 COD.ART.: VASX050P60-TW20TOTIC</p>
---	--	--

**SCHEDA ARTICOLO N°240 rev 00**

**SPECIFICHE PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION**

<b>Nome Prodotto:</b>	Aceto di Vino Paglierino Semprebuono 6% 500 ml
<b>Product Name:</b>	White wine vinegar Semprebuono 6% 500 ml
<b>Descrizione Prodotto:</b>	Aceto di vino ottenuto mediante il sistema della fermentazione del vino. Acidità acetica 6%.
<b>Product description:</b>	Wine vinegar obtained by the system of wine fermentation. Acetic acid 6%
<b>Paese di Commercializzazione:</b>	20 (Italia, Regno Unito, Francia, Germania e/o Paesi con lingua accettata)
<b>Trading Languages:</b>	20 (Italy, United Kingdom, France, Germany and countries with accepted language)
<b>Durata Prodotto:</b>	<b>Reale - Technical:</b> Illimitata - Illimitate
<b>Shelf Life:</b>	<b>Legale - Legal</b> Illimitata - Illimitate
<b>Conservazione:</b>	<b>Bott. Chiusa: Temp. Ambiente</b> <b>Bott. Aperta: Temp. ambiente</b> <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>
<b>Storage:</b>	<b>Closed bottle: Room temperature</b> <b>Open bottle: Room temperature</b> <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>
<b>Ingredienti:</b>	Vino, Antiossidante: Anidride Solforosa.
<b>Ingredients:</b>	Wine, antioxidant: sulphur dioxide
<b>Allergeni - Allergens:</b>	Contiene solfiti - Contains sulphites
<b>Legislazione:</b>	<b>Legislazione:</b> 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.
<b>Legislation:</b>	<b>Legislation:</b> Produced according to: DM 27.03.1986, Legge 06.06.1986 n. 258 511 and further modifications; Legge 20 Febbraio 2006 n°82; Reg. CE 1493/1999 and further modifications; DPR 162/65 and further modifications; L 527 del 02/08/1992; D.M. 27/03/1986.

	<p style="text-align: center;"><b>Aceto di Vino Paglierino</b>  <b>Semprebuono 6%, toscana 500 ml</b>  <b>x12</b>  <b>White wine vinegar Semprebuono,</b>  <b>6% Toscana 500 ml x 12</b></p>	<p style="text-align: right;">Rev. Modello 01 del 13/04/2011  COD.EAN: 8024819029429  COD.ART.: VASX050P60-TW20TOTIC</p>
---	--	--

**SCHEDA ARTICOLO N°240 rev 00**

**COMPOSIZIONE ARTICOLO - ITEM COMPOSITION:**


	Contenuto - Content	Peso Netto - Net Weight	Peso Lordo - Gross Weight
Unità di vendita Sales Unit:	1 x 500 ml	500 g	880 g
Quantità per collo: Units for Pack:	12 x 500 ml	6,00 kg.	15,56 kg.
Quantità per pallet: Units for Pallet:	720 x 500 ml	360 Kg	653,60 kg

Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	6	Colli per piano: Masters per layer:	10	Colli per pallet: Masters per pallet:	60
--	---------------------------------------	---	--	----	--	----

**Pallet:** Pallet 80 x 120  
**Pallet:** Pallet 80 x 120

**IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:**

Lotto di produzione = LAxxxx (L=lotto, A=ultima cifra anno di produzione, xxxx=numero progressivo )  
Production Batch = LAxxxx (L=batch, A=last number of the production year, xxxx=progressive production number)

	<p style="text-align: center;"><b>Aceto di Vino Paglierino</b>  <b>Semprebuono 6%, toscana 500 ml</b>  <b>x12</b>  <b>White wine vinegar Semprebuono,</b>  <b>6% Toscana 500 ml x 12</b></p>	<p style="text-align: right;">Rev. Modello 01 del 13/04/2011  COD.EAN: 8024819029429  COD.ART.: VASX050P60-TW20TOTIC</p>
---	--	--

**SCHEDA ARTICOLO N°240 rev 00**

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

<b>Aspetto:</b>	liquido	<b>Aspect:</b>	liquid
<b>Consistenza:</b>	liquida	<b>Consistency:</b>	liquid
<b>Colore:</b>	giallo paglierino	<b>Color:</b>	straw yellow
<b>Odore:</b>	tipico aromatico acidulo	<b>Scent:</b>	Tical slightly sour
<b>Sapore:</b>	tipico aromatico, fresco, leggermente acidulo	<b>Taste:</b>	Typical aromatic, fresh,

**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	T/Unità - Unit	Tolleranza - Tolerance
Aceto Bacter	Coltura su terreno Microbiological culture	0 ute/ml	Presenza - Presence
Lievitanti - Yeasts	Coltura su terreno Microbiological culture	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.

**STERILIZATION**

We inform you that our products are heat sterilized in order to prevent decay. The microfiltration process is applied on more stages from 0.6 µm to 0,45 µm

	<p style="text-align: center;"><b>Aceto di Vino Paglierino</b>  <b>Semprebuono 6%, toscana 500 ml</b>  <b>x12</b>  <b>White wine vinegar Semprebuono,</b>  <b>6% Toscana 500 ml x 12</b></p>	<p style="text-align: right;">Rev. Modello 01 del 13/04/2011  COD.EAN: 8024819029429  COD.ART.: VASX050P60-TW20TOTIC</p>
---	--	--

**SCHEDA ARTICOLO N°240 rev 00**

**CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:**


<p><b><u>Materie prime :</u></b></p> <p><b><u>Vino:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi preventiva su campione prima dell'acquisto.</li> <li>• Analisi interna ed esterna di conferma al momento dell'introduzione in azienda.</li> </ul> <p><b><u>Aceto in fermentazione e stoccaggio:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti, per la determinazione dei tagli e, quando rese utili, per ulteriori conoscenze.</li> </ul>	<p><b><u>Raw Material</u></b></p> <p><b><u>Wine:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prior analysis on sample before buying</li> <li>• Internal and external analysis when products are introduced in the company</li> </ul> <p><b><u>Vinegar fermentation and storage:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analysis for the management of fermentation, clarification, aging of, for the determination of the cuts, and when made useful ,for further learning.</li> </ul>
<p><b><u>Analisi interne:</u></b></p> <p>- 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></p> <p>- 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>Controlli Materiali di imballo:</u></b></p> <p>- 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.</p> <p>- Analisi esterne in caso di incongruità nei primi controlli.</p>	<p><b><u>Packing materials:</u></b></p> <p>- 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.</p> <p>- An external checking is made in case of incongruity during the first inspection.</p>
<p><b><u>Controllo imbottigliato:</u></b></p> <p>- 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></p> <p>- 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.

 <b>Mengazzoli</b>	<b>Aceto di Vino Paglierino  Semprebueno 6%, toscana 500 ml  x12  White wine vinegar Semprebueno,  6% Toscana 500 ml x 12</b>	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8024819029429 COD.ART.: VASX050P60-TW20TOTIC
--	---	--

**SCHEDA ARTICOLO N°240 rev 00**


**CALCOLO PESI CONAI:**

<b><u>VETRO-GLASS</u></b>	285 grammi/unità di vendita 285 Grams per unit of sale
<b><u>PLASTICA-PLASTIC</u></b>	1,04 grammi/unità di vendita 1,04 Grams per unit of sale
<b><u>CARTA- PAPER</u></b>	4,06 grammi/unità di vendita 4,06 Grams per unit of sale
<b><u>LEGNO- WOOD</u></b>	0 grammi/unità di vendita 0 Grams per unit of sale
<b><u>FERRO-IRON</u></b>	0 grammi/unità di vendita 0 Grams per unit of sale
<b><u>ALLUMINIO-ALUMINIUM</u></b>	3 grammi/unità di vendita 3 Grams per unit of sale

**PACKAGING**

<b>Tappo: Cap:</b>	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- 31,5 x 18 mm - alluminio + PE - oro - 3 g + 1 g PE	- 31,5 x 18 mm - aluminium + PE - gold - 3 g + 1 g PE
<b>Bottiglia: Bottle:</b>	Tipo - Type: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- Toscana 500 ml - vetro - Neutro trasparente - 285 g	- Toscana 500 ml - glass - Neutral few transparent - 285 g
<b>Etichetta: Label:</b>	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight: Stampa - Print:	- Fronte L115 mmx52 mm H - Retro L75 mmx52 mm H - Auto-adhesive paper - 4 pantoni::144C,7503C,7532C,process balck C - 1,9 g - Positive / Negative	- Front L115 mmx52 mm H - Back L75 mmx52 mm H - Carta auto adesiva - 4 pantoni::144C,7503C,7532C,process balck C - 1,9 g - Positiva / Negativa
<b>Fardello: Master:</b>	Tipo - Type: Materiale - material: Peso - weight:	- Thermo pacco - Thermo pacco - 262 g	- Thermo pack - Thermo pack - 262 g
<b>Interfaldia: Interlayer:</b>	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Qualità - Type: Quantità - Quantity: Peso - weight:	- 115 cm x 70 cm - Paper - FFF222B - 5 per Pallet - 280 g	- 115 cm x 70 cm - Carta - FFF222B - 5 per Pallet - 280 g

*Acetificio Mengazzoli s.n.c.*

 <b>Mengazzoli</b>	<b>Aceto di Vino Paglierino Semprebuono 6%, toscana 500 ml x12</b> <b>White wine vinegar Semprebuono, 6% Toscana 500 ml x 12</b>	Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8024819029429 COD.ART.: VASX050P60-TW20TOTIC
--	---	--

SCHEDA ARTICOLO N°240 rev 00