



Codice Documento/ Document Code:

ABM QUALITA' 1.15 – (STABM1.15)

Allegato Manuale HACCP

Data di emissione/ Issue date: 01/11/10- rev. 4

Data revisione/ Revision date: 17/02/2020

Redatto da/ Issued by: Katia Hawila (QA Manager)

Approvato da/ Approved by: Claudio Stefani (Direzione)

PRODOTTO / PRODUCT	Aceto Balsamico di Modena IGP Densità 1.15 Balsamic Vinegar of Modena Density 1.15
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Aceto di Vino, Mosto Cotto d'uva. Contiene Solfiti. <i>Wine Vinegar, Cooked grape Must. Contains Sulphites.</i>
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un prodotto tipico ottenuto dalla miscelazione delle materie prime e lasciato ad invecchiare in botti di legno. Il Gran Deposito Aceto Balsamico Giusti produce i suoi aceti in accordo con quanto previsto dalle normative di legge in vigore. L'ente certificatore CSQA garantisce il rispetto dei metodi di lavorazioni descritti nel disciplinare di produzione attraverso visite ispettive periodiche dirette. <i>Balsamic Vinegar of Modena is a typical product obtained by blending the raw materials and left to mature and age in wood barrels and casks.</i> <i>Giusti produces its own vinegars in accordance with the current law. The authorized control body CSQA is the warrant for the respect of the method of production through periodic direct audits.</i>
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE – DLUO	Gli aceti sono esentati per legge dall'obbligo di indicare la data di scadenza. Non sono soggetti a deperimento, anche dopo l'apertura. Generalmente, tuttavia, si usa indicare in etichetta un periodo di 10 anni che decorre dalla data dell'imbottigliamento. Ogni specifica richiesta pervenuta da Paesi UE ed EXTRA-UE verrà vagliata caso per caso. <i>Vinegar is on the list of foodstuffs dispensed from an optimal use by date. It's a non-perishable product, even after opening.</i> <i>Nevertheless, it can be indicated a period of 10 years after the bottling. Any specific request relevant to UE or EXTRA-UE countries will be verified time by time.</i>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / METHOD AND TEMPERATURE OF PRESERVATION	Il prodotto si conserva a temperatura ambiente, anche dopo l'apertura. <i>Keep at room temperature, even after opening.</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES

ASPETTO / ASPECT	Liquido bruno scuro, limpido e lucente, omogeneo e senza depositi. <i>Dark brown color, limpid and brilliant, homogeneous and without deposits.</i>
AROMA / AROMA	Profumo penetrante e persistente, dolce, speziato e fruttato, con aromi balsamici e di legni. <i>Rich and persistent perfume, sweet, spicy and fruity with wooden and balsamic aromas.</i>

Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)	Verificato da/ Verified by: DIREZIONE (CEO)
--	---

GUSTO / TASTE	Sapore equilibrato tra l'agro e il dolce, presenza di note fruttate e aromi balsamici, caratteristici dell'Aceto Balsamico di Modena. <i>Taste equilibrated between sweet and sour, with balsamic and wooden aromas.</i>
----------------------	---

SPECIFICHE DI PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

PARAMETRI CHIMICO-FISICI PHYCO – CHEMICAL FEATURES	U.M. - Unit	Valore di riferimento – Standard Value	Tolleranza Qualità – Quality Tolerance	Metodo - Method	CoA/CoC
PH – PH	-	3	< 3,5	Piaccametro - PH meter	CoA
ACIDITÀ TITOLABILE (AC. ACETICO) TOTAL ACIDITY (ACETIC ACID)	g/100ml	6.10	6.00 – 6.50	Titolazione acido-base - Acid –base Titration	CoA
DENSITÀ RELATIVA A 20° - RELATIVE DENSITY 20°	-	1.15	1.145 - 1.168	Bilancia idrostatica – Hydrostatic Balance	CoA
ESTRATTO SECCO TOTALE - TOTAL DRIED EXTRACT	g/lt	390	325 – 435	Calcolo - Calculation	CoA
ESTRATTO SECCO NETTO - TOTAL DRIED EXTRACT WITHOUT SUGARS	g/lt	55	30 – 75	Calcolo - Calculation	CoA
ZUCCHERI RIDUTTORI – TOTAL SUGARS	g/lt	330	110 – 370	Fehling - Fehling	CoA
GRADO ALCOLICO SVOLTO - TOTAL ALCOHOL	ml/100	0,05	< 1.5	Distillazione - Distillation	CoA
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE - TOTAL SULPHUR DIOXIDE	ppm	10	< 100	Titolazione iodometrica - Titration	CoA
CENERI - ASH	g/lt	5,8	> 2.5	Metodo gravimetrico – Gravimetric Method	CoA
RAME - CUPPER	mg/kg	< 1	< 1	Assorbimento atomico – Atomic Absorption OIV-MA-AS323-07 R2010	CoC
ZINCO – ZINC	mg/kg	< 5	< 5	Assorbimento atomico – Atomic Absorption OIV-MA-AS323-07 R2010	CoC
PIOMBO – LEAD	µg/kg	< 300 µg/kg	< 300 µg/kg	Assorbimento atomico – Atomic Absorption OIV-MA-AS323-07 R2010	CoC

Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)	Verificato da/ Verified by: DIREZIONE (CEO)
--	---

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL FEATURES	U.M. - Unit	Valore di riferimento – Standard Value	Metodo - Method	CoA/CoC
CARICA BATTERICA TOTALE 30°C - BACTERIAL CHARGE 30°C	Ufc/ml	< 100	UNI EN ISO 4833-1:2013	CoC
MUFFE - MOULD	Ufc/ml	< 10	ISO 21527-2:2008	CoC
LIEVITI - YEAST	Ufc/ml	< 10	ISO 21527-2:2008	CoC
COLIFORMI TOTALI - TOTAL COLIFORMS	Ufc/ml	< 10	ISO 4832:2006	CoC
ESCHERICHIA COLI - ESCHERICHIA COLI	Ufc/ml	< 1	UNI EN ISO 16649-2:2010	CoC
STAFILOCOCCO COAG. - STAPHYLOCOCCUS	Ufc/ml	< 1	UNI EN ISO 6888-1:2004	CoC
SALMONELLA - SALMONELLA	Assenza-presenza /25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6	CoC
LISTERIA MONOCITOGENA/LYSTERIA MONOCYTOGENES	Assenza-presenza /25g	assente	UNI EN ISO 11290-1:2005	CoC

Nota /Note:

CoA = Misurato su ogni lotto e riportato sul certificato di analisi/ *Measured on every batch and written on the certificate of analysis.*

CoC = Dato in regime di conformità. Misurato non ad ogni lotto/ *Parameter in conformity. Measured not on every batch.*

DICHIARAZIONI - STATEMENTS

La seguente lista degli allergeni è compilata in accordo con la normativa europea vigente (Reg. UE n. 1169/2011 – All. II a cui si rimanda per le specifiche di ogni categoria).

The following list of allergens is in accordance with the Reg.EU n. 1169/2011 (Please see All.II for further information)

ALLERGENI - ALLERGENS	Presenza / Presence	Assenza / Absence
CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, tranne a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola. CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT AND THEIR HYBRIDS AND DERIVATIVES, except for a) wheat-based glucose syrups including dextrose; b) wheat- based maltodextrins; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used in the production of distilled spirits including ethyl alcohol of agricultural origin.		X
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI - CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN BASED PRODUCTS		X
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - EGGS AND EGGS BASED PRODUCTS		X
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - FISH AND FISH-BASED PRODUCTS		X

Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)

Verificato da/ Verified by: DIREZIONE (CEO)

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - <i>PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS</i>		X
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA - <i>SOY AND SOY-BASED PRODUCTS</i>		X
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO) - <i>MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)</i>		X
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI...) - <i>NUTS AND THEIR DERIVATIVES (ALMONDS, HAZELNUTS,, WALNUTS, ETC.)</i>		X
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - <i>CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS</i>		X
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - <i>MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS</i>		X
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - <i>SESAME SEED AND SESAME-BASED PRODUCTS</i>		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO ₂ (E220 – E227) - <i>SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO₂ (E220 – E227)</i>	X	
LUPINI E PRODOTTI DERIVATI - <i>LUPINES AND PRODUCTS THEREOF</i>		X
MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI - <i>MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X

Nota /Note: Per “Presenza” si intende che l’allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, i diluenti e i supporti per aromi ed additivi).

“Yes” in the column “Presence” means that the allergen is an ingredient of the product or a component of its ingredients (solvents, diluents and supports for aromas included).

DICHIARAZIONE HACCP / HACCP STATEMENT	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. <i>This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformity to legislative requirements, every production process is subjected to a periodic HACCP study.</i>
DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT	Il prodotto che vi forniamo non è ottenuto con materie prime geneticamente modificate. <i>The product does not come from genetically modified raw materials.</i>
DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION STATEMENT	Il prodotto che vi forniamo non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. <i>The product is not treated with ionizing radiation energy.</i>
DICHIARAZIONE PESTICIDI / STATEMENT CONCERNING PESTICIDES	I valori dei pesticidi rientrano dentro ai limiti consentiti dalla normativa vigente e successive modifiche (Reg. CE n.396/2005). <i>Pesticides values are within the limits permitted by the law in force and subsequent amendments (EC Reg. 396/2005).</i>
DICHIARAZIONE ESENZIONE GLUTINE / STATEMENT GLUTEN FREE	Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 relativo alla composizione e all’etichettatura dei prodotti alimentari
Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)	Verificato da/ Verified by: DIREZIONE (CEO)



Codice Documento/ Document Code:

ABM QUALITA' 1.15 – (STABM1.15)

Allegato Manuale HACCP

Data di emissione/ Issue date: 01/11/10- rev. 4

Data revisione/ Revision date: 17/02/2020

Redatto da/ Issued by: Katia Hawila (QA Manager)

Approvato da/ Approved by: Claudio Stefani (Direzione)

	adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. <i>The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free from prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.</i>
DICHIARAZIONE MATERIALI DI IMBALLAGGIO / STATEMENT ON PACKAGING MATERIALS	Tutti gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti destinati al consumo umano. <i>All packaging used are suitable for containing foodstuffs for the human consumption</i>

NOTE LEGALI / LEGAL DISCLAIMER

Giusti Srl garantisce solo i parametri menzionati su questa scheda specifiche.

The supplier guarantees only the parameters mentioned on this specification sheet.

L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti locali o nazionali.

The use of this product can be subjected to local or national regulations.

Giusti Srl non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.

Customers cannot hold the supplier responsible for inappropriate or unlawful use of the product.

Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti Srl

Direzione (CEO)

Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)

Verificato da/ Verified by: DIREZIONE (CEO)