



Codice Documento/ Document Code:
CONDIMENTO A BASE DI ABM E FICHI – (STCABMF)
Allegato Manuale HACCP
Data di emissione/ Issue date: 01/11/10- rev. 4
Data revisione/ Revision date: 09/07/2021
Redatto da/ Issued by: Katia Hawila (QC Manager)
Approvato da/ Approved by: Claudio Stefani (QA Manager)

PRODOTTO / PRODUCT	Condimento a base di “Aceto Balsamico di Modena IGP” e Fichi <i>Condiment with Balsamic Vinegar of Modena and Figs</i>
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Aceto Balsamico di Modena IGP 97% (mosto d’uva cotto, aceto di vino), mosto d’uva cotto, purea di fico 2%, aroma naturale. Contiene Solfiti. <i>Balsamic Vinegar of Modena 97% (cooked grape must, wine vinegar), cooked grape must, fig puree 2%, natural flavour. Contains Sulphites.</i>
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Il condimento a base di “Aceto Balsamico di Modena Igp” è un prodotto tipico ottenuto dalla miscelazione delle materie prime e dall’invecchiamento 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 dell’Aceto Balsamico di Modena Igp attraverso visite ispettive periodiche dirette. <i>The condiment with 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 of Balsamic Vinegar of Modena through periodic direct audits.</i>
SCADENZA / SHELF LIFE – DLUO	4 anni <i>4 years</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 e speziato, con aromi balsamici e di fichi. <i>Rich and persistent perfume, sweet and spicy with wooden and balsamic aromas.</i>
GUSTO / TASTE	Sapore equilibrato tra l’agro e il dolce, presenza di note di legni e aromi balsamici. <i>Taste equilibrated between sweet and sour, with figs and wooden aromas.</i>

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

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
DENSITÀ RELATIVA A 20° - RELATIVE DENSITY 20°	-	1.33	1.325 - 1.345	Bilancia idrostatica – Hydrostatic Balance	CoA
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE - TOTAL SULPHUR DIOXIDE	ppm	10	< 100	Titolazione iodometrica - Titration	CoC
RAME - CUPPER OIV-MA-AS323-07 R2010	mg/kg	< 1	< 1	Assorbimento atomico – Atomic Absorption	CoC
ZINCO – ZINC OIV-MA-AS323-07 R2010	mg/kg	< 5	< 5	Assorbimento atomico – Atomic Absorption	CoC
PIOMBO – LEAD OIV-MA-AS323-07 R2010	µg/kg	< 300 µg/kg	< 300 µg/kg	Assorbimento atomico – Atomic Absorption	CoC

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.

Verificato da/ Verified by: QUALITY CONTROL MANAGER (QC)

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL PANEL

La seguente dichiarazione nutrizionale è compilata in accordo con la normativa europea vigente (Reg. UE n. 1169/2011).

The following list of allergens is in accordance with the Reg. EU n. 1169/2011.

PARAMETRI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FEATURES	U.M. / Unit	Valore di riferimento – Standard Value
ENERGIA - ENERGY	Kcal/100g KJ/100g	296 1260
GRASSI - FAT	g/100g	0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI – OF WHICH SATURATED FAT	g/100g	0
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES	g/100g	68
DI CUI ZUCCHERI – OF WHICH SUGARS	g/100g	62
FIBRE - FIBRE	g/100g	0
PROTEINE - PROTEIN	g/100g	1,2
SALE - SALT	g/100g	0,09
SODIO - SODIUM	g/100g	0

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
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS		X

Verificato da/ Verified by: QUALITY CONTROL MANAGER (QC)

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



Codice Documento/ Document Code:
CONDIMENTO A BASE DI ABM E FICHI – (STCABMF)
Allegato Manuale HACCP
Data di emissione/ Issue date: 01/11/10- rev. 4
Data revisione/ Revision date: 09/07/2021
Redatto da/ Issued by: Katia Hawila (QC Manager)
Approvato da/ Approved by: Claudio Stefani (QA Manager)

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA - SOY AND SOY-BASED PRODUCTS		X
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO) - MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)		X
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI...) - NUTS AND THEIR DERIVATIVES (ALMONDS, HAZELNUTS,, WALNUTS, ETC.)		X
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS		X
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS		X
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - SESAME SEED AND SESAME-BASED PRODUCTS		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO ₂ (E220 – E227) - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO ₂ (E220 – E227)	X	
LUPINI E PRODOTTI DERIVATI - LUPINES AND PRODUCTS THEREOF		X
MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI - MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF		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	Eventuali residui di antiparassitari rientrano nei limiti consentiti dalla normativa vigente in materia (Reg. CE n.396/2005). <i>Possible pesticides traces are within the limits permitted by the law in force (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 CONTROL MANAGER (QC)	Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)



Codice Documento/ Document Code:
CONDIMENTO A BASE DI ABM E FICHI – (STCABMF)
Allegato Manuale HACCP
Data di emissione/ Issue date: 01/11/10- rev. 4
Data revisione/ Revision date: 09/07/2021
Redatto da/ Issued by: Katia Hawila (QC Manager)
Approvato da/ Approved by: Claudio Stefani (QA Manager)

	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

Quality Assurance Manager

Verificato da/ Verified by: QUALITY CONTROL MANAGER (QC)

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