

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



Aceto di vino decolorato PET 1000 ml – Lanfranca
Clear wine vinegar PET 1000 ml – Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140007 492
COD.ARTICOLO: VALA100D60-MN12PETQC

Scheda articolo n°680 Rev.01 del 29/08/2022

SPECIFICHE PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

Nome Prodotto:	Aceto di vino decolorato Lanfranca		
Product Name:	Clear wine vinegar Lanfranca		
Descrizione Prodotto:	Aceto di vino ottenuto mediante il sistema della fermentazione del vino. Acidità acetica 6%.		
Product description:	Wine vinegar obtained by the system of wine fermentation. Acetic acidity 6%.		
Paese di Commercializzazione:	Italia, Regno Unito, Francia, Germania e paesi con lingua accettata.		
Sold in the following countries:	Italy, United Kingdom, France, Germany and countries with accepted language.		
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata - Unlimited		
Shelf Life:	Legale - Legal: 2 anni – 2 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:	Vino, Antiossidante: Anidride solforosa.		
Ingredients:	Wine, Antioxidant: Sulphur dioxide.		
Allergeni:	Contiene solfiti.		
Allergens:	Contains sulphites.		
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.		
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.		

COMPOSIZIONE ARTICOLO – ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content		Peso Netto – Net weight		Peso Lordo – Gross weight	
Unità di Vendita: Unit of sale:	1000 ml		1013,5 g		1043,5 g	
Quantità per collo: Sale units per Master:	12 x 1000 ml		12162 g		12614 g	
Quantità per pallet: Masters per pallet:	600 x 1000 ml		608,1 kg		658,3 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	5	Colli per piano: Masters per layer:	10	Colli per pallet: Masters per pallet:	50
	Altezza pallet: Pallet height:	1,4 m	Tipo di pallet: Pallet type:	EPAL 80 x 120		

Aceto di vino decolorato PET 1000 ml – Lanfranca
Clear wine vinegar PET 1000 ml – Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140007 492
COD.ARTICOLO: VALA100D60-MN12PETQC

Scheda articolo n°680 Rev.01 del 29/08/2022

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO – PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione = LAXXX + GG.MM.AAAA + 2 anni

Production Batch = LYXXX + DD.MM.YYYY + 2 years

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Aspetto:	Limpido	Aspect:	Limpid
Consistenza:	Liquida	Consistency:	Liquid
Colore:	Incolore	Color:	Colorless
Odore:	Acidulo	Scent:	Acidulous
Sapore:	Fresco, leggermente acidulo	Taste:	Fresh, slightly acidulous

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	1,0135	1,011-1,016
Acidità totale Total acidity	D.M.12/03/1986	g/100 ml	6	6 min
Estratto secco netto Net dry extract	D.M.12/03/1986	g/l	14	8 min 20 max
Titolo alcolimetrico volumico Alcohol in volume	Metodica OIV OIV Method	%vol	0,1	1,5 max
Anidride Solforosa (SO ₂) Sulfur dioxide	Met. Int. Ripper-Schmitt Int. Met. Ripper-Schmitt	mg/l	120	170 max

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
Cultura 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

 Mengazzoli

 Acetificio
Mengazzoli
PRODUZIONE ARTIGIANALE



Aceto di vino decolorato PET 1000 ml – Lanfranca
Clear wine vinegar PET 1000 ml – Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140007 492
COD.ARTICOLO: VALA100D60-MN12PETQC

Scheda articolo n°680 Rev.01 del 29/08/2022

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION:

ITALIANO/INGLESE

Informazioni Nutrizionali		Nutritional Information		
	Porzione 100 ml	1 Porzione	10 ml	GDA%
Kjoule	78	8		
Kcal	18	2		0%
Grassi/Fat(g)	0	0		0%
di cui/of wich				
acidi grassi saturi/saturated fat (g)	0	0		0%
Carboidrati/Carbohydrate(g)	0	0		0%
di cui/of wich				
Zuccheri/Sugar(g)	0	0		0%
Proteine/Protein (g)	0	0		0%
Sale/Salt (g)	0,05	0		0%



Aceto di vino decolorato PET 1000 ml – Lanfranca
Clear wine vinegar PET 1000 ml – Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140007 492
COD.ARTICOLO: VALA100D60-MN12PETQC

Scheda articolo n°680 Rev.01 del 29/08/2022

CONTROLLI – ANALYSIS AND CONTROLS:

<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. <u>Aceto in fermentazione e stoccaggio:</u> - Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti, per la determinazione dei tagli e, quando rese utili, per ulteriori conoscenze.	<u>Raw Material</u> <u>Wine:</u> - Preventive analysis on sample before buying - Internal and external analysis when products are introduced in the company <u>Vinegar fermentation and storage:</u> - Analysis for the management of fermentation, clarification, aging and when made useful, for further learning.
<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.	<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.
<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.	<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.
<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.	<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.
<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.	<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.

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.



Aceto di vino decolorato PET 1000 ml – Lanfranca
Clear wine vinegar PET 1000 ml – Lanfranca

M114 Rev. 03 Del 29/06/17

COD. EAN: 8005140007 492
COD.ARTICOLO: VALA100D60-MN12PETQC

Scheda articolo n°680 Rev.01 del 29/08/2022

CALCOLO PESI CONAI – CONAI WEIGHTS:

VETRO - GLASS	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
PLASTICA - PLASTIC	31 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
CARTA - PAPER	7,6 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:	Ø 29mm x 21mm HDPE Giallo 4g	Ø 29mm x 21mm HDPE Yellow 4g
Bottiglia: Bottle:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	PET 1000ml H 244mm x Ø 84mm PET Neutro trasparente 25g	PET 1000ml H 244mm x Ø 84mm PET Transparent neutral 25g
Etichetta: Label:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	80mm x 80mm Carta 1g + 1g (bollino)	80mm x 80mm Paper 1g + 1g (stamp)
Fardello: Master:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	Vassoio termoretraibile H 50mm x L 341mm x 254mm (H 250mm con fardello completo) Cartone + PE 67g + 24g	Shrink wrap tray H 50mm x W 341mm x 254mm (H 250mm for complete pack) Cardboard + PE 67g + 24g
Interfaldia: Interlayer:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Quantità – Quantity: Peso – Weight:	FFF 222 B 66cm x 110cm 5 280g	FFF 222 B 66cm x 110cm 5 280g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.