

NOME COMMERCIALE / BRAND NAME	“Saba”
PRODOTTO / PRODUCT	Mosto cotto / cooked grape must
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mosto d’uva cotto. Contiene Solfiti. <i>Cooked grape must. Contains Sulphites.</i>
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	La Saba è un prodotto tipico ottenuto dalla bollitura del succo d’uva appena spremuto. La bollitura avviene a fuoco diretto e cielo aperto, per una durata complessiva di 4-5 giorni. <i>Saba is a product made just by cooking the grape must on a direct flame in an open pot, for no more than 4-5 days.</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 tra 4 e 30°C in luogo asciutto. Dopo l’apertura, mantenere il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni. Si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche o alla prolungata esposizione ai raggi solari e/o allo stivamento in celle frigorifere. <i>The product must be preserved at room temperature between +4/+30° C in a dry place. After the opening, keep in fridge the product and consume within 5 days. It is advisable not to subject the product to extreme temperature, to prolonged exposure to sunlight and/or to stow it in cold storage.</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES

ASPETTO / ASPECT	Liquido di colore bruno, omogeneo, viscoso, leggermente opalescente e senza depositi. <i>Brown colored liquid, homogenous, viscous, slightly opalescent and without deposits.</i>
AROMA / AROMA	Profumo dolce caratteristico. <i>Typical sweet perfume.</i>
GUSTO / TASTE	Sapore dolce caratteristico. <i>Typical sweet taste.</i>

SPECIFICHE DI PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

PARAMETRI CHIMICO-FISICI PHYCO – CHEMICAL CHARACTERISTIC	Metodo	Unità	Valore	Tolleranza Qualità	CoA/CoC
ACIDITÀ TITOLABILE (AC. ACETICO) TOTAL ACIDITY (ACETIC ACID)	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	g/100ml	1	0,50 – 1,5	CoA
DENSITÀ RELATIVA 20°/20° - RELATIVE DENSITY 20°/20°	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE	g/ml	1.33	1.28 - 1.38	CoA

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

	2676/90				
ESTRATTO SECCO TOTALE - TOTAL DRIED EXTRACT	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	g/100ml	> 91	> 81	CoA
ZUCCHERI RIDUTTORI - TOTAL SUGARS FEHLING	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	g/100g	60	50 - 70	CoC
GRADO ALCOLICO SVOLTO - TOTAL ALCOHOL	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	ml/100 ml (%)	< 1.5	< 1.5	CoC
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE - TOTAL SULPHUR DIOXIDE	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	ppm	10	< 100	CoA
FERRO - IRON	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	mg/l	< 12	< 12	CoC
RAME - CUPPER	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	mg/l	< 1	< 1	CoC
ZINCO - ZINC	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	mg/l	< 5	< 5	CoC
PIOMBO - LEAD	Met. Uff. CEE 2676/90 – Uff. Meth. CEE 2676/90	mg/l	< 0,2	< 0,3	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.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL FEATURES	U.M. - Unit	Valore - Value	Metodo - Method	CoA/CoC
CARICA BATTERICA TOTALE TOTAL BACTERIAL CHARGE	UFC/ml	< 10000* *eventualmente dovuta a lieviti / possibly due to yeast	Inclusione	CoC
MUFFE - MOULD	UFC/ml	0	Inclusione	CoC
LIEVITI - YEAST	UFC/ml	< 10000	Inclusione	CoC
COLIFORMI TOTALI – TOTAL COLIFORMS	UFC/ml	0	Inclusione	CoC
ESCHERICHIA COLI - ESCHERICHIA COLI	UFC/ml	0	Inclusione	CoC
STAFILOCOCCI COAG. - STAPHYLOCOCCUS	UFC/ml	0	Inclusione	CoC
SALMONELLA - SALMONELLA	Assenza-	Assente	Arricchimento	CoC
Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)		Verificato da/ Verified by: DIREZIONE (CEO)		

	presenza / 25 ml			
--	---------------------	--	--	--

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	267 1117
GRASSI - FAT	g/100g	0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI – OF WHICH SATURATED FAT	g/100g	0
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATES	g/100g	60
DI CUI ZUCCHERI – OF WHICH SUGARS	g/100g	60
PROTEINE - PROTEIN	g/100g	0,2
SALE - SALT	g/100g	0,05

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 - EGG AND EGG-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 - PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS		X
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, HAZELNUT, 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 CONCENTRATION MORE THAN 10MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO ₂ (E220 – E227)	X	
MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI - MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF		X
LUPINI E PRODOTTI DERIVATI - LUPINES 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 conformance to legislative requirements, all production processes undergo 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>

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



Codice Documento/ Document Code: GIUSTI SABA STSAB

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)

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 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 as mentioned on this specification sheet.

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

Use of this product can be subject 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)