



**Codice Documento/ Document Code:**  
CONDIMENTO BIANCO QUALITA' 1.17 – (ST CB1.17)  
Allegato Manuale HACCP  
**Data di emissione/ Issue date:** 01/11/10- rev. 4  
**Data revisione/ Revision date:** 26/02/2020  
**Redatto da/ Issued by:** Katia Hawila (QC Manager)  
**Approvato da/ Approved by:** Claudio Stefani (QA Manager)

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODOTTO / PRODUCT</b>                                                  | <b>Condimento Gastronomico Bianco – Qualità Premium</b><br><b>Densità 1.17</b><br><b>White Gourmet Condiment – Quality Premium</b><br><b>Density 1.17</b>                                                                                                |
| <b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>                                           | Mosto concentrato di uva, Aceto di Vino Bianco. Contiene Solfiti.<br><i>Concentrated grape must, White Wine Vinegar. Contains Sulphites.</i>                                                                                                             |
| <b>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</b>                                           | Il condimento Bianco Premium è un prodotto dal colore chiaro ottenuto miscelando mosti e aceti di uva bianca.<br><i>Premium White Gourmet Condiment is a product obtained by blending white grape's musts and wine vinegars.</i>                         |
| <b>SCADENZA / SHELF LIFE – DLUO</b>                                        | 6 anni – 6 years                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / METHOD AND TEMPERATURE OF PRESERVATION</b> | Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole e da forti escursioni termiche.<br><i>Keep the bottle in a dry and cool place, not under the direct light. Try to avoid the sudden changes of temperature.</i> |

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES

|                         |                                                                                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ASPETTO / ASPECT</b> | Liquido chiaro, limpido e lucente, omogeneo.<br><i>White color, limpid and brilliant, homogeneous.</i>                                        |
| <b>AROMA / AROMA</b>    | Profumo persistente, dolce e fruttato.<br><i>Rich and persistent perfume, sweet and fruity.</i>                                               |
| <b>GUSTO / TASTE</b>    | Sapore equilibrato tra l'agro e il dolce, presenza di note fruttate.<br><i>Taste equilibrated between sweet and sour, with fruity aromas.</i> |

#### SPECIFICHE DI PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

| <b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b><br><b>PHYCO – CHEMICAL FEATURES</b>    | <b>U.M. - Unit</b> | <b>Valore di riferimento</b><br><b>– Standard Value</b> | <b>Tolleranza Qualità – Quality Tolerance</b> | <b>Metodo - Method</b>                                  | <b>CoA/ CoC</b> |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|
| ACIDITÀ TITOLABILE (AC. ACETICO)<br><i>TOTAL ACIDITY (ACETIC ACID)</i> | g/100ml            | 2.90                                                    | 2.40 – 3.40                                   | Titolazione acido-base -<br><i>Acid –base Titration</i> | CoA             |
| DENSITÀ RELATIVA A 20° - <i>RELATIVE DENSITY 20°</i>                   | -                  | 1.17                                                    | 1.15 - 1.19                                   | Bilancia idrostatica –<br><i>Hydrostatic Balance</i>    | CoA             |
| ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE - <i>TOTAL SULPHUR DIOXIDE</i>               | ppm                | 10                                                      | < 100                                         | Titolazione iodometrica –<br><i>Titration</i>           | CoC             |
| RAME - <i>CUPPER</i>                                                   | mg/kg              | < 1                                                     | < 1                                           | Assorbimento atomico –<br><i>Atomic Absorption</i>      | CoC             |

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

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

|               |       |             |             |                                                                         |     |
|---------------|-------|-------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|
|               |       |             |             | OIV-MA-AS323-07<br>R2010                                                |     |
| ZINCO – ZINC  | mg/kg | < 5         | < 5         | Assorbimento atomico –<br>Atomic Absorption<br>OIV-MA-AS323-07<br>R2010 | CoC |
| PIOMBO – LEAD | µg/kg | < 300 µg/kg | < 300 µg/kg | Assorbimento atomico –<br>Atomic Absorption<br>OIV-MA-AS323-07<br>R2010 | CoC |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI<br>MICROBIOLOGICAL FEATURES    | U.M. - Unit                  | Valore di<br>riferimento –<br>Standard Value | Metodo - Method                              | CoA/CoC |
|---------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| CARICA BATTERICA TOTALE 30°C -<br>BACTERIAL CHARGE 30°C | Ufc/ml                       | < 100                                        | UNI EN ISO 4833-<br>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-<br>2:2010                  | CoC     |
| STAFILOCOCCO COAG. -<br>STAPHYLOCOCCUS                  | Ufc/ml                       | < 1                                          | UNI EN ISO 6888-<br>1:2004                   | CoC     |
| SALMONELLA - SALMONELLA                                 | Assenza-<br>presenza<br>/25g | assente                                      | UNI EN ISO<br>6579:2008 escluso pt.<br>9.5.6 | CoC     |
| LISTERIA MONOCITOGENA/LYSTERIA<br>MONOCYTOGENES         | Assenza-<br>presenza<br>/25g | assente                                      | UNI EN ISO 11290-<br>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) |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

## 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.<br><i>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.</i> |                     | X                 |
| CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI - <i>CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN BASED PRODUCTS</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     | X                 |
| UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - <i>EGGS AND EGGS BASED PRODUCTS</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     | X                 |
| PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - <i>FISH AND FISH-BASED PRODUCTS</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     | X                 |
| 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 <sub>2</sub> (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).*

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DICHIARAZIONE HACCP / HACCP STATEMENT</b>                                    | 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.<br><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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT</b>                                        | Il prodotto che vi forniamo non è ottenuto con materie prime geneticamente modificate.<br><i>The product does not come from genetically modified raw materials.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION STATEMENT</b>       | Il prodotto che vi forniamo non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. <i>The product is not treated with ionizing radiation energy.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>DICHIARAZIONE PESTICIDI/ STATEMENT CONCERNING PESTICIDES</b>                 | 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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>DICHIARAZIONE ESENZIONE GLUTINE/ STATEMENT GLUTEN FREE</b>                   | 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.<br><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> |
| <b>DICHIARAZIONE MATERIALI DI IMBALLAGGIO/ STATEMENT ON PACKAGING MATERIALS</b> | Tutti gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti destinati al consumo umano.<br><i>All packaging used are suitable for containing foodstuffs for the human consumption</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

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



**Codice Documento/ Document Code:**  
CONDIMENTO BIANCO QUALITA' 1.17 – (ST CB1.17)  
Allegato Manuale HACCP  
**Data di emissione/ Issue date:** 01/11/10- rev. 4  
**Data revisione/ Revision date:** 26/02/2020  
**Redatto da/ Issued by:** Katia Hawila (QC Manager)  
**Approvato da/ Approved by:** Claudio Stefani (QA Manager)

#### 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)



**Codice Documento/ Document Code:**

ABM QUALITA' 1.33 (STABM1.33)

Allegato Manuale HACCP

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

**Data revisione/ Revision date:** 10/08/2020

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

**Approvato da/ Approved by:** Claudio Stefani (Direzione)

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODOTTO / PRODUCT</b>                                                  | <b>Aceto Balsamico di Modena IGP</b><br><b>Densità 1.33</b><br><b>Balsamic Vinegar of Modena</b><br><b>Density 1.33</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>                                           | Mosto Cotto d'uva, Aceto di Vino. Contiene Solfiti.<br><i>Cooked grape Must, Wine Vinegar. Contains Sulphites.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>DESCRIZIONE / DESCRIPTION</b>                                           | L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un prodotto tipico ottenuto dalla miscelazione delle materie prime e lasciato ad invecchiare in botti di legno.<br><br>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.<br><br><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><br><br><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> |
| <b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE – DLUO</b>                 | Gli aceti sono esentati per legge dall'obbligo di indicare la data di scadenza. Non sono soggetti a deperimento, anche dopo l'apertura.<br><br>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.<br><br><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><br><br><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>                                                                                                                                        |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / METHOD AND TEMPERATURE OF PRESERVATION</b> | Il prodotto si conserva a temperatura ambiente, anche dopo l'apertura.<br><br><i>Keep at room temperature, even after opening.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES

|                         |                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ASPETTO / ASPECT</b> | Liquido bruno scuro, limpido e lucente, omogeneo, senza depositi e di elevata densità.<br><i>Dark brown color, limpid and brilliant, homogeneous, without deposits, rich and thick.</i>       |
| <b>AROMA / AROMA</b>    | Profumo penetrante e persistente, dolce, speziato e fruttato, con aromi balsamici e di legni.<br><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) |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|

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

**SPECIFICHE DI PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS**

| <b>PARAMETRI<br/>CHIMICO-FISICI<br/>PHYCO – CHEMICAL<br/>FEATURES</b> | <b>U.M. -<br/>Unit</b> | <b>Valore di<br/>riferimento<br/>– Standard<br/>Value</b> | <b>Tolleranza<br/>Qualità –<br/>Quality<br/>Tolerance</b> | <b>Metodo - Method</b>                                               | <b>CoA/CoC</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| PH – PH                                                               | -                      | 3                                                         | < 3,5                                                     | Piaccametro - PH meter                                               | CoA            |
| ACIDITÀ TITOLABILE<br>(AC. ACETICO)<br>TOTAL ACIDITY<br>(ACETIC ACID) | g/100ml                | 6.20                                                      | 6.00 – 6.70                                               | Titolazione acido-base -<br>Acid –base Titration                     | CoA            |
| DENSITÀ RELATIVA A 20° -<br>RELATIVE DENSITY 20°                      | -                      | 1.33                                                      | 1.325 -<br>1.346                                          | Bilancia idrostatica –<br>Hydrostatic Balance                        | CoA            |
| ESTRATTO SECCO TOTALE -<br>TOTAL DRIED EXTRACT                        | g/lt                   | 880                                                       | 750 – 990                                                 | Calcolo - Calculation                                                | CoA            |
| ESTRATTO SECCO NETTO -<br>TOTAL DRIED EXTRACT<br>WITHOUT SUGARS       | g/lt                   | 115                                                       | 30 – 190                                                  | Calcolo - Calculation                                                | CoA            |
| ZUCCHERI RIDUTTORI -<br>TOTAL SUGARS                                  | g/lt                   | 745                                                       | 110 – 890                                                 | Fehling - Fehling                                                    | CoA            |
| GRADO ALCOLICO SVOLTO<br>- TOTAL ALCOHOL                              | ml/100                 | 0,05                                                      | < 1.5                                                     | Distillazione - Distillation                                         | CoA            |
| ANIDRIDE SOLFOROSA<br>TOTALE - TOTAL SULPHUR<br>DIOXIDE               | ppm                    | 10                                                        | < 100                                                     | Titolazione iodometrica -<br>Titration                               | CoA            |
| CENERI - ASH                                                          | g/lt                   | 12,5                                                      | > 2.5                                                     | Metodo gravimetrico –<br>Gravimetric Method                          | CoA            |
| RAME - CUPPER                                                         | mg/kg                  | < 1                                                       | < 1                                                       | Assorbimento atomico –<br>Atomic Absorption<br>OIV-MA-AS323-07 R2010 | CoC            |
| ZINCO – ZINC                                                          | mg/kg                  | < 5                                                       | < 5                                                       | Assorbimento atomico –<br>Atomic Absorption<br>OIV-MA-AS323-07 R2010 | CoC            |
| PIOMBO – LEAD                                                         | µg/kg                  | < 300 µg/kg                                               | < 300 µg/kg                                               | Assorbimento atomico –<br>Atomic Absorption<br>OIV-MA-AS323-07 R2010 | CoC            |

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

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI<br>MICROBIOLOGICAL FEATURES    | U.M. - Unit              | Valore di riferimento –<br>Standard Value | Metodo - Method                        | CoA/CoC |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|---------|
| CARICA BATTERICA TOTALE 30°C -<br>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. -<br>STAPHYLOCOCCUS                  | Ufc/ml                   | < 1                                       | UNI EN ISO 6888-1:2004                 | CoC     |
| SALMONELLA - SALMONELLA                                 | Assenza-presenza<br>/25g | assente                                   | UNI EN ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6 | CoC     |
| LISTERIA MONOCITOGENA/LYSTERIA<br>MONOCYTOGENES         | Assenza-presenza<br>/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 /<br>Presence | Assenza /<br>Absence |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------|
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO<br>CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, tranne a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso<br>destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali<br>utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola.<br>CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT AND THEIR HYBRIDS<br>AND DERIVATIVES, except for a) wheat-based glucose syrups including dextrose; b) wheat-<br>based maltodextrins; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used in the production<br>of distilled spirits including ethyl alcohol of agricultural origin. |                        | X                    |
| CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI - CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN BASED<br>PRODUCTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                        | X                    |
| UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - EGGS AND EGGS BASED PRODUCTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                        | X                    |
| PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE -<br>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 -<br><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 <sub>2</sub> (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).

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DICHIARAZIONE HACCP / HACCP STATEMENT</b>                              | 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.<br><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> |
| <b>DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT</b>                                  | Il prodotto che vi forniamo non è ottenuto con materie prime geneticamente modificate.<br><i>The product does not come from genetically modified raw materials.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION STATEMENT</b> | Il prodotto che vi forniamo non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.<br><i>The product is not treated with ionizing radiation energy.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>DICHIARAZIONE PESTICIDI / STATEMENT CONCERNING PESTICIDES</b>          | 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>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>DICHIARAZIONE ESENZIONE GLUTINE / STATEMENT GLUTEN FREE</b>            | Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 relativo alla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)                | Verificato da/ Verified by: DIREZIONE (CEO)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



**Codice Documento/ Document Code:**

ABM QUALITA' 1.33 (STABM1.33)

Allegato Manuale HACCP

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

**Data revisione/ Revision date:** 10/08/2020

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

**Approvato da/ Approved by:** Claudio Stefani (Direzione)

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | <p>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.</p> <p><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></p> |
| <b>DICHIARAZIONE MATERIALI DI IMBALLAGGIO / STATEMENT ON PACKAGING MATERIALS</b> | <p>Tutti gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti destinati al consumo umano.</p> <p><i>All packaging used are suitable for containing foodstuffs for the human consumption.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

#### 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) |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|