
	<p align="center">Balsamic Vinegar of Modena Mengazzoli 500 ml Senso Blu</p>	<p align="right">Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001933 COD.ART.: BAMN050CN--MNITQMTI6</p>
---	---	---

SCHEDA ARTICOLO N°64 rev. 00

SPECIFICHE PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION

Nome Prodotto:	Aceto Balsamico di Modena IGP Senso Blu - Mengazzoli 500 ml
Product Name:	Balsamic Vinegar of Modena Senso Blu- Mengazzoli 500 ml
Descrizione Prodotto: Product description:	<p>Aceto Balsamico di Modena IGP ottenuto dalla lavorazione e miscelazione di aceti di diverse tipologie, caratteristiche e invecchiamenti con mosti d'uva provenienti da vitigni specifici come da DPC 030.</p> <p>Balsamic Vinegar of Modena is obtained by processing and blending of different types of vinegars, characteristics and aging with grape must from specific grape varieties accordingly with DPC 030.</p>
Paese di Commercializzazione:	Italia, Regno Unito, Germania, Francia, Olanda e paesi con lingua accettata
Trading Languages:	Italy, Germany, United Kingdom, France, Nederland and countries with accepted language
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Illimitata - Unlimited
Shelf Life:	Legale - Legal: Data di Produzione + 5 anni - Production Date + 5 years
Conservazione: Storage:	<p>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></p> <p>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></p>
Ingredienti:	Aceto di vino, mosto concentrato, colorante:E150d
Ingredients:	Wine vinegar, concentrated must, dye:E150d
Allergeni - Allergens:	Contiene solfiti - Contains sulphites
Legislazione: Legislation:	<p>Prodotto conforme alle vigenti normative DM 27.03.1986, Legge 6 giugno 1986 n. 258 e successive modifiche. Legge 20 Febbraio 2006 n°82; Reg. CE 583/2009 e conseguente DPC030.</p> <p>Produced according to: DM 27.03.1986; Legge 06.06.1986 n. 258 and further modifications; ; Legge n. 82 del 20.02.2006; Reg. CE 1493/1999 and further DPC030.</p>

	<p>Balsamic Vinegar of Modena Mengazzoli 500 ml Senso Blu</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001933 COD.ART.: BAMN050CN--MNITQMTI6</p>
---	---	---

SCHEDA ARTICOLO N°64 rev. 00

COMPOSIZIONE ARTICOLO - ITEM COMPOSITION:


	Contenuto - Content	Peso Netto - Net Weight	Peso Lordo - Gross Weight
Unità di vendita Sales Unit:	1 x 500 ml	560 g.	977 g.
Quantità per collo: Units for Pack:	6 x 500 ml	3360 g.	5862 g.
Quantità per pallet: Units for Pallet:	684 x 500 ml	383,04 Kg	668,27 Kg.

Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	3	Colli per piano: Masters per layer:	38	Colli per pallet: Masters per pallet:	114
--	---------------------------------------	---	--	----	--	-----

Pallet: 80 x 120 Tipo: EPAL Materiale conforme alla disposizione di cui al D.L. 25 gennaio 1992 n. 108.
Pallet: 80 x 120 Type: EPAL Material according to the rules of the L.D. January 25th, 1992, n°108.

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione L = data di scadenza data di produzione più 5 anni GG.MM.AAAA.
 Production Batch = date of expiry - production date + 5 years GG.MM.AAAA Ex: LAXXX - BB01.12.2012

	<p align="center">Balsamic Vinegar of Modena Mengazzoli 500 ml Senso Blu</p>	<p align="right">Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001933 COD.ART.: BAMN050CN--MNITQMTI6</p>
---	---	---

SCHEDA ARTICOLO N°64 rev. 00

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE E FISICHE DEL PRODOTTO:
ORGANOLEPTICAL, CHEMICAL AND PHYSICAL FEATURES OF THE PRODUCT:

Aspetto:	Marrone	Aspect:	Brown
Consistenza:	Liquido	Consistency:	Liquid
Colore:	Marrone	Color:	Brown
Odore:	Tipico aromatico, agrodolce	Scent:	Typical aromatic, bittersweet
Sapore:	Tipico aromatico, agrodolce, fruttato, corposo, persistente	Taste:	Typical aromatic, bittersweet, fruity, full-bodied, persistent

PARAMETRI CHIMICI MEDI:
AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS:


Proprietà - Parameters	Metodo - Method	Unità - Unit	Target	Toll. +/-
<i>Densità - Density (20°c)</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	V/V	1.13	+/- 0.9 %
<i>Titolo Alcolimetrico Volumico - Alcool in volume</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	%V/V	0.06	1,5 max
<i>Zuccheri Riduttori - Reducing sugars</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	g/l	270	+/- 10 %
<i>Acidità tot. - Total Acidity</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	g/100ml	6	6% min
<i>Estratto secco totale - Total Dry extract</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	g/l	310	+/- 5%
<i>Estratto Secco Dedotti gli Zuccheri - Dry extract without sugars</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	g/l	40	30 min
<i>Anidride Solforosa (SO2) - Sulphur dioxide</i>	Met. Uff. M.A.F. official method	mg/l	50	100 max.

Commento: 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 changes.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:
MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:

Proprietà - Parameters	Metodo - Method	Unità - Units	Toll
Aceto Bacter	Bacterial culture mediums	0 ute/ml	Presenza - Presence
Lievitati - Yeast	Bacterial culture mediums	0 ute/ml	Presenza - Presence

	<p>Balsamic Vinegar of Modena Mengazzoli 500 ml Senso Blu</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001933 COD.ART.: BAMN050CN--MNITQMTI6</p>
---	---	---

SCHEDA ARTICOLO N°64 rev. 00

CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:


<p><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</p>	<p><u>Raw Material</u> <u>Wine:</u> · Parameters are checked before being processed. · Internal and external control in order to confirm the compliance when goods enter the factory</p>
<p><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 campione imbottigliato.</p>	<p><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.</p>
<p><u>Analisi esterne:</u> - Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti, per la determinazione dei tagli e, quando rese utili, per ulteriori conoscenze</p>	<p><u>External Controls:</u> - Analysis to manage of fermentations, of clarifications, of ageing to determine the cuts and for further knowledge.</p>
<p><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.</p>	<p><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.</p>
<p><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.</p>	<p><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 working on the bottling line.</p>

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 do declare that our company applies an auto-checking 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.

	<p>Balsamic Vinegar of Modena Mengazzoli 500 ml Senso Blu</p>	<p>Rev. Modello 01 del 13/04/2011 COD.EAN: 8005140001933 COD.ART.: BAMN050CN--MNITQMTI6</p>
---	---	---

SCHEDA ARTICOLO N°64 rev. 00

CALCOLO PESI CONAI:

<u>VETRO-GLASS</u>	390 grammi/unità di vendita <i>Grams per unit of sale</i>
<u>PLASTICA-PLASTIC</u>	1,7 grammi/unità di vendita <i>Grams per unit of sale</i>
<u>CARTA- PAPER</u>	22 grammi/unità di vendita <i>Grams per unit of sale</i>
<u>LEGNO- WOOD</u>	0 grammi/unità di vendita <i>Grams per unit of sale</i>
<u>FERRO-IRON</u>	0 grammi/unità di vendita <i>Grams per unit of sale</i>
<u>ALLUMINIO-ALUMINIUM</u>	3 grammi/unità di vendita <i>Grams per unit of sale</i>

PACKAGING

Tappo: Cap:	Tipo - Type Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight:	- Cap with pourer -H. 18 mm X Ø 31,5 mm - Aluminium and PE - 3 g - PE 1 g	- Tappo con versatore - H. 18 mm X Ø 31,5 mm - Alluminio e PE - 3 g - PE 1 g
Bottiglia: Bottle:	Tipo - Type: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- 500 ml Marasca - Glass - Transparent - 390 g	- 500 ml Marasca - Vetro - Trasparente - 390 g
Capsula: Cap-foil:	Tipo - Type: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- Ø 33 mm x H 45 mm with pull-tab - PVC - Brown - 0,7 g	- H. 45 mm X Ø 30 mm con linguetta - PVC - Marrone - 0,7 g
Etichetta: Label:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight: Stampa - Print:	- L. 145 mm x H. 82 mm - Auto-adhesive paper - 1,2 g - Four-colour process	- L. 145 mm x H. 82 mm - Carta auto adesiva - 1,2 g - Quadricromia
Fardello: Master:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight:	- H.264mm x L.180mm x L.120mm - Cardboard -115 g	- H.264mm x L.180mm x L.120mm - Cartone -115 g
Interfaldia: Interlayer:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Qualità - Type: Quantità - Quantity: Peso - weight:	- 115 cm x 70 cm - Paper - FFF222B - 4 per Pallet - 280 g	- 115 cm x 70 cm - Carta - FFF222B - 4 per Pallet - 280 g

Acetificio Mengazzoli s.n.c