

Acetificio Mengazzoli
snc

Aceto Paglierino di Vino
6% 1000ml "AM"

COD.EAN:8005140002411
COD.ARTICOLO: VAAM100P60-MNITSTTEC
Rev.00 Del 30/01/09 - Pag 2

SCHEDA ARTICOLO N°036/09

COMPOSIZIONE ARTICOLO:

Unità di Vendita:	1 bottiglia 1000 ml.	P.N. 1000 g.	P.L. 1405 g.
Quantità per collo:	12 bottiglie 1000 ml.	P.N. 12000 g.	P.L.16860 g
Quantità per pallet:	600 bottiglie 1000 ml.	P.N. 600 Kg	P.L. 843 kg.
Pallettizzazione:	5 Piani	X	10 Colli cad. = 50 colli

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO:

Lotto di produzione L = lotto n° anno n° progressivo di produzione
Ex: L 9 245

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE, FISICHE PRODOTTO:

Aspetto: limpido
Consistenza: liquido
Colore: paglierino naturale
Odore: tipico aromatico acidulo
Sapore: tipico aromatico, fresco, leggermente acidulo

PARAMETRI CHIMICI MEDI:

Proprietà	Metodo	Unità	Target	Tolleranza
Densità (20°C)	Met. Uff. M.A.F.	D20/20	1,015	+ / - 0,05%
Acidità tot.	Met. Uff. M.A.F.	g/100 ml	6	6% min
Estratto secco	Met. Uff. M.A.F.	g/l	16	+/- 5%
Titolo Alcolimetrico Volumico	Met. Uff. M.A.F.	%V/V	0.1	1,5 max
Anidride solf.	Met. Uff. M.A.F.	mg/l	100	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.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Proprietà	Metodo	T/Unità	Tolleranza
Aceto Bacter	Coltura su terreno	0 ute/ml	Presenza
Lieviti	Coltura su terreno	0 ute/ml	Presenza

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.

Acetificio Mengazzoli
snc

Aceto Paglierino di Vino
6% 1000ml "AM"

COD.EAN:8005140002411
COD.ARTICOLO: VAAM100P60-MNITSTTEC
Rev.00 Del 30/01/09 - Pag 3

SCHEDA ARTICOLO N°036/09

CONTROLLI:

Materie prime

Vino:

- Analisi preventiva su campione prima dell'acquisto.
- Analisi interna ed esterna di conferma al momento dell'introduzione in azienda.

Aceto in fermentazione e stoccaggio:

- Analisi per la gestione delle fermentazioni, delle chiarifiche, degli invecchiamenti, per la determinazione dei tagli e, quando rese utili, per ulteriori conoscenze.

Aceto per l'imbottigliamento

Analisi interne:

- In ogni produzione, sulla massa totale vengono controllati i parametri identificatori del prodotto. Viene ripetuta l'analisi dell'acidità sulla prima bottiglia imbottigliata.

Controlli Materiali di imballo:

- 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.

Controllo imbottigliato:

- 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.

Si dichiara che la Ns. Azienda applica un piano di autocontrollo (riferimento metodologia HACCP) in conformità al Reg. CE 852/2004 e del D. L. 155/97.

Dichiara inoltre di non utilizzare materie modificate geneticamente sia come materie prime che come ausiliari di lavorazione.

Ac. Mengazzoli s.n.c.