

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



Crema di Balsamico - Classica – 580gr
Balsamic Cream – Classic – 580gr

Rev. Modello 03 Del 29/06/17

COD.ITF: 18005140100138
 COD. EAN: 8005140100131
 COD.ARTICOLO: **BCLA058NABAMN000GACC**

Scheda articolo 19/03/2025

Nome Prodotto:	Crema di Balsamico - Classica
Product Name:	Balsamic Cream - Classic
Marchio – Cliente:	Villa Lanfranca – Mengazzoli
Brand – Client:	Villa Lanfranca – Mengazzoli
Ingredienti:	“Aceto Balsamico di Modena IGP” 80% (aceto di vino*, mosto d'uva concentrato*, mosto d'uva cotto*, colorante: E150d*), succo d'uva concentrato, sciroppo di glucosio - fruttosio, amido modificato di mais, addensante: gomma di xantano. *Contiene solfiti.
Ingredients:	“Aceto Balsamico di Modena IGP” 80% (wine vinegar*, concentrated grape must*, cooked grape must*, dye: E150d*), cooked grape juice, glucose-fructose syrup, modified maize starch, thickening agent: Xanthan Gum. *Contains sulphites.

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	1,21	1,18 - 1,24
Acidità totale Total acidity	D.M.12/03/1986	g/100 ml	3,5	1,9-4,2
pH	Met.Uff. Potenzimetrico	- log [H ⁺]	2,7	2,3 - 3,5
Zuccheri Riduttori Reducing sugars	D.M.12/03/1986	g/kg	360	280-430

COMPOSIZIONE ARTICOLO – ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content	Peso Netto – Net weight	Peso Lordo – Gross weight
Unità di Vendita: Unit of sale:	580 g	580 g	745 g
Quantità per collo: Sale units per Master:	12 x 580 g	6960 g	8940 g
Quantità per pallet: Masters per pallet:	840 x 580 g	487,2 kg	625,80 kg
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers: 5	Colli per piano: Masters per layer: 14	Colli per pallet: Masters per pallet: 70

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO – PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione = GG.MM.AAAA + 3 anni LX
Production Batch = DD.MM.YYYY + 3 years LX

X = numero progressivo
 X = progressive number

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



Crema di Balsamico - Classica – 580gr
Balsamic Cream – Classic – 580gr

Rev. Modello 03 Del 29/06/17

COD.ITF: 18005140100138
 COD. EAN: 8005140100131
 COD.ARTICOLO: **BCLA058NABAMN000GACC**

Scheda articolo 19/03/2025

SPECIFICHE PRODOTTO – PRODUCT SPECIFICATIONS

Nome Prodotto:	Crema di Balsamico - Classica		
Product Name:	Balsamic Cream - Classic		
Marchio – Cliente:	Villa Lanfranca – Mengazzoli		
Brand – Client:	Villa Lanfranca – Mengazzoli		
Descrizione Prodotto:	Condimento agrodolce a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP".		
Product description:	Sweet and sour seasoning with "Aceto Balsamico di Modena IGP"		
Paese di Commercializzazione:	Italia, UK, Francia, Germania, Paesi Bassi e paesi con lingua accettata.		
Sold in the following countries:	Italy, UK, France, Germany, The Netherlands, and countries with accepted languages.		
Durata Prodotto:	Reale - Technical: 3 years		
Shelf Life:	Legale - Legal: 3 anni – 3 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:	"Aceto Balsamico di Modena IGP" 80% (aceto di vino*, mosto d'uva concentrato*, mosto d'uva cotto*, colorante: E150d*), succo d'uva concentrato, sciroppo di glucosio - fruttosio, amido modificato di mais, addensante: gomma di xantano.		
Ingredients:	"Aceto Balsamico di Modena IGP" 80% (wine vinegar*, concentrated grape must*, cooked grape must*, dye: E150d*), cooked grape juice, glucose-fructose syrup, modified maize starch, thickening agent: Xanthan Gum.		
Allergeni:	contiene solfiti		
Allergens:	contain sulphites		
Legislazione:	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 1493/1999 e successive modifiche; DPR 162/65 e successive modifiche; L 527 del 02/08/1992; D.M. 27/03/1986; Reg. UE 2023/512; Reg. (UE) n. 1169/2011; Reg. 848/2018; Reg. (UE) n. 915/2023		
Legislation:	Produced according to: DM 27.03.1986, Legge 06.06.1986 n. 258 511 and further modifications; Legge 20.02.2006 n°82; Reg. CE 1493/1999 and further modifications; DPR 162/65 and further modifications; L 527 del 02/08/1992; D.M. 27/03/1986 Reg. UE 2023/512; Reg. (UE) n.1169/2011; Reg. 848/2018; Reg. (UE) n. 915/2023		

COMPOSIZIONE ARTICOLO – ITEM COMPOSITION:

	Contenuto - Content		Peso Netto – Net weight		Peso Lordo – Gross weight	
Unità di Vendita: Unit of sale:	580 g		580 g		745 g	
Quantità per collo: Sale units per Master:	12 x 580 g		6960 g		8940 g	
Quantità per pallet: Masters per pallet:	840 x 580 g		487,2 kg		625,80 kg	
Pallettizzazione: Pallet composition:	Numero di piani: Number of layers:	5	Colli per piano: Masters per layer:	14	Colli per pallet: Masters per pallet:	70

TIPO DI PALLET – PALLET TYPE:

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.

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



Crema di Balsamico - Classica – 580gr
Balsamic Cream – Classic – 580gr

Rev. Modello 03 Del 29/06/17

COD.ITF: 18005140100138
 COD. EAN: 8005140100131
 COD.ARTICOLO: **BCLA058NABAMN00OGACC**

Scheda articolo 19/03/2025

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO – PRODUCT BATCH IDENTIFICATION:

Lotto di produzione = GG.MM.AAAA + 3 anni LX
Production Batch = DD.MM.YYYY + 3 years LX

X = numero progressivo
 X = progressive number

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Aspetto:	Cremoso, lucido	Aspect:	Creamy, shiny
Consistenza:	Denso	Consistency:	thick
Colore:	bruno caratteristico	Color:	typical brown
Odore:	Tipico aromatico	Scent:	Typical aromatic
Sapore:	Tipico persistente.	Taste:	Typical aromatic, persistent

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	1,21	1,18 - 1,24
Acidità totale Total acidity	D.M.12/03/1986	g/100 ml	3,5	1,9-4,2
pH	Met.Uff. Potenzimetrico	- log [H ⁺]	2,7	2,3 - 3,5
Zuccheri Riduttori Reducing sugars	D.M.12/03/1986	g/kg	360	280-430

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
Aceto Bacter Vinegar bacter	Coltura su terreno Culture medium	ufc/ml	<100
Lieviti Yeast	Coltura su terreno Culture medium	ufc/ml	<10
Muffe - Moulds	Coltura su terreno Culture medium	ufc/ml	<10

TRATTAMENTI STERILIZZANTI:

Precisiamo, che i nostri prodotti onde evitare decadimenti di qualità, non vengono sterilizzati a caldo.

STERILISATION PROCESS:

Our products are not heat sterilized.

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



Crema di Balsamico - Classica – 580gr
Balsamic Cream – Classic – 580gr

Rev. Modello 03 Del 29/06/17

COD.ITF: 18005140100138
 COD. EAN: 8005140100131
 COD.ARTICOLO: **BCLA058NABAMN000GACC**

Scheda articolo 19/03/2025

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION:

ITALIANO/INGLESE

Informazioni Nutrizionali	Nutritional Information			GDA%
	Portion 100 g	1 Portion	10 g	
Kjoule	748	75		
Kcal	176	18		1%
Grassi/Fat(g)	0	0		0%
di cui/of wich				
acidi grassi saturi/saturated fat (g)	0	0		0%
Carboidrati/Carbohydrate(g)	42	4		2%
di cui/of wich				
Zuccheri/Sugar(g)	36	4		4%
Proteine/Protein (g)	0	0		0%
Sale/Salt (g)	0,08	0		0%

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



Crema di Balsamico - Classica – 580gr
Balsamic Cream – Classic – 580gr

Rev. Modello 03 Del 29/06/17

COD.ITF: 18005140100138
 COD. EAN: 8005140100131
 COD.ARTICOLO: **BCLA058NABAMN00OGACC**

Scheda articolo 19/03/2025

CONTROLLI – ANALYSIS AND CONTROLS:

<p>Materie prime: Aceto Balsamico di Modena IGP 80% (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto d'uva cotto): - Analisi eseguita sul prodotto finito. Ingredienti solidi: sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di mais, Addensante: gomma di Xantano- Controllo visivo sull'assenza di sostanze solide grumose e/o corpi estranei.</p>	<p>Raw Material: Balsamic Vinegar of Modena 80% (wine vinegar, concentrated grape must, cooked grape must): - Analysis of the finished product Solid Ingredients: glucose-fructose syrup, modified maize starch, thickening agent: Xantan Gum- Control of absence of solid impurity</p>
<p>Analisi interne: - In ogni produzione, sulla massa totale vengono controllati i parametri identificatori del prodotto. Viene ripetuta l'analisi dell'acidità sul primo flacone imbottigliato.</p>	<p>Internal Controls: - 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>Analisi esterne: - Controllo eseguito da laboratorio autorizzato esterno, quando reso necessario, per verifiche e conoscenze qualitative</p>	<p>External Controls: - If necessary, some other analyses are made for further knowledge of the product.</p>
<p>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.</p>	<p>Packing materials: - 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>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.</p>	<p>Bottling stage: - The final 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.</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 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.

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



Crema di Balsamico - Classica – 580gr
Balsamic Cream – Classic – 580gr

Rev. Modello 03 Del 29/06/17

COD.ITF: 18005140100138
 COD. EAN: 8005140100131
 COD.ARTICOLO: **BCLA058NABAMN00OGACC**

Scheda articolo 19/03/2025

CALCOLO PESI CONAI – CONAI WEIGHTS:

VETRO - GLASS	<i>0 grammi/unità di vendita</i> <i>Grams per unit of sale</i>
PLASTICA - PLASTIC	<i>46 grammi/unità di vendita</i> <i>Grams per unit of sale</i>
CARTA - PAPER	<i>15,83 grammi/unità di vendita</i> <i>Grams per unit of sale</i>
LEGNO - WOOD	<i>0 grammi/unità di vendita</i> <i>Grams per unit of sale</i>
FERRO - IRON	<i>0 grammi/unità di vendita</i> <i>Grams per unit of sale</i>
ALLUMINIO - ALUMINIUM	<i>0 grammi/unità di vendita</i> <i>Grams per unit of sale</i>

PACKAGING:

Tappo: Cap:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Ø 27mm x 31mm Plastica (PP5/HDPE2) Neutro 4g	Ø 27mm x 31mm Plastic (PP5/HDPE2) Neutral 4g
Capsula: Seal:	Dimensioni - Dimensions: Materiale - Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Ø 29mm x 40 x 34 (L) mm Plastica (PET1) Trasparente 1g	Ø 29mm x 40 x 34 (L) mm Plastic (PET1) Transparent 1g
Bottiglia: Bottle:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Colore – Color: Peso – Weight:	Flacone Ogiva 500ml H 234mm x Ø 62mm Plastica (HDPE2) Neutro trasparente 41g	Bottle Ogiva 500ml H 234mm x Ø 62mm Plastica (HDPE2) Transparent neutral 41g
Etichetta: Label:	Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	130mm x 150mm Carta auto-adesiva 1g	130mm x 150mm Auto-adhesive paper 1g
Fardello: Master:	Tipo – Type: Dimensioni – Dimensions: Materiale – Material: Peso – Weight:	Scatola H 255mm x L 195mm x 255mm Cartone (PAP22) 178g	Box H 255mm x L 195mm x 255mm Cardboard (PAP22) 150g

Acetificio Mengazzoli s.n.c.