

SCHEMA TECNICA
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC



Dati generali

Nome in fattura	LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOCx750ml-ct6pz
Codice prodotto	640999
Nomenclatura doganale	22042178



Descrizione del prodotto

Ingredienti Vino rosso frizzante

Caratteristiche qualitative Vino di colore rosso rubino frizzante, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Le uve provengono da Lambrusco Grasparrussa almeno per l'85%, altri lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona e Malbo Gentile fino ad un massimo del 15%.

Caratt. tecniche medie

Proprietà organolettiche

Confezione		in bottiglia		Aspetto esterno	bottiglia di vetro
				Gusto	tipico
				Profumo	tipico
				Colore	rosso rubino
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
750 ml					N.A.

SCHEMA TECNICA
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
0	0	0	6	0,X0,X0,	8002772002932

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	N.A.
Grassi (g)	N.A.
Acidi grassi saturi (g)	N.A.
Proteine (g)	N.A.
Carboidrati (g)	N.A.
Zuccheri (g)	N.A.
Sale (g)	N.A.
Valore energetico (kcal)	N.A.
Valore energetico (kJ)	N.A.
Aw	NA
pH	NA

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	NA
E. Coli ufc/g	NA
Coliformi Fecali ufc/g	NA
Stafilococcus aureus ufc/g	NA
Salmonella spp. in 25 g	NA
Listeria Monocytogenes in 25 g	NA

SCHEMA TECNICA
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge**HACCP**

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

MALETTI 1867 SRL

VIA DELLA REPUBBLICA, 3 – 41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO)

TEL. +39.059.539911 - FAX +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it - CF/P.IVA: 02855080368