
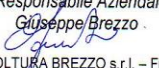


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

| | | | |
|----|---|---|---|
| 1 | Denominazione di vendita Sales name | Miele Italiano di Acacia Italian Acacia Honey |  |
| 2 | Marchio Brand | APICOLTURA BREZZO s.r.l. | |
| 3 | Indicazioni geografiche Geographical indications | Prodotto in Piemonte, Lombardia, Toscana e prodotto dal delicato profumo di fiore, di colore limpido. Cristallizza molto lentamente. Produced in Piedmont, Lombardy, Tuscany and product with the delicate scent of the flower, light in color and very clear. It crystallizes very slowly. | |
| 4 | Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value | Energia/Energy 1369 kJ/ 322 kcal Grassi/Fat 0g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0g Carboidrati/Carbohydrates 80g di cui Zuccheri/Sugar 80g Fibre/Fibre 0g Proteine/Protein 0,5g Sale/Salt 0,028g | |
| 5 | Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material | Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice. Glass jars with twist-off cap tinplate and inner seal mastic. | |
| 6 | Modalità di confezionamento Way of packing | Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling | |
| 7 | Materiale del collo Material of the pack | Cartone ondulato. Corrugated paper | |
| 8 | Lotto Batch | Numero composto dal giorno progressivo e dall'ultimo numero dell'anno in corso. Number dialed by progressive day and last the number of the year. | |
| 9 | Conservabilità Shelf life | 36 mesi in luogo fresco. 36 months in a cool place. | |
| 10 | Modalità di conservazione Methods of conservation | Temperatura fresca. Cool temperature. | |
| 11 | Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot | Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP. All phases of the process, from the receipt and storage of raw materials, production and packaging, including the appearance and hygiene monitoring the efficiency of the machinery, monitoring for pests or animals until dispatch of the finished product shall be examined with the HACCP method. | |
| 12 | Note Notes | Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) | |
| 13 | Monteu Roero, | TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it | |