

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Filetti di Acciughe al Verde in Olio di Oliva Anchovies Fillets in Olive Oil	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 009923	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 56 mm alt. 83 mm	
5	Ingredienti: Ingredients:	Filetti di Acciughe 56%, Olio di Oliva 40%, Prezzemolo 2%, Aglio 1%, Peperoncino 1%. Anchovies 56%, Olive oil 40%, Parsley 2%, Garlic 1%, Pepper 1%	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1999 kJ/ 484 kcal Grassi/Fat 45g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 6,8g Carboidrati/Carbohydrates 2,6g di cui Zuccheri/Sugar 0,5g Fibre/Fibre 1,7g Proteine/Protein 16g Sale/Salt 5,3 g	
7	Peso Weight	156 g	
8	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 tinfoil and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettatura Putting in jar - Capping - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Base di cartone ondulato avvolta con involucro in plastica Carton base wrapped in plastic bag	
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier	
12	Conservabilità Shelf life	24 mesi 24 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni. Store in a cool and dry place. Store in fridge after opening and consume it within few days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	3 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	245x180x48 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	19	
18	Numero di strati Number of layers	12	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	684 kg	

20	<p>Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione</p> <p>Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot</p>	<p>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.</p> <p>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</p>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Prodotto da IT 441 CE</p> <p>Zona FAO n.37</p>
22	<p>Monteu Roero,</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p><i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i></p> <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it</p>