

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

1	Denominazione di vendita	Cappero di Pantelleria IGP Calibro 8 Pantelleria IGP Capers Caliber 8	
2	Marchio	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN	8000571 006120	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam.70 mm alt. 85 mm cylindric: diam.70 mm high 85 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Cappero di Pantelleria IGP 80%, Sale marino. IGP Pantelleria capers 80%, Marine salt.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 46 kJ/ 12 kcal Grassi/Fat 0g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0g Carboidrati/Carbohydrates 1g di cui Zuccheri/Sugar 0g Proteine/Protein 0g Sale/Salt 3,8g	
7	Peso Weight	100 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 tinplate and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier	
12	Conservabilità Shelf life	24 mesi in luogo fresco. 24 months in a cool place.	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca, in frigo dopo l'apertura. Cool temperature, store in fridge after opening.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	3,6 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	277x225x90 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14	
18	Numero di strati Number of layers	10	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	504 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 nello stabilimento di Via Sotto Kuddia, 7 – Pantelleria (TP)</p> <p>Produced in Via Sotto Kuddia, 7 – Pantelleria (TP)</p> 
22	<p>Monteu Roero,</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p>Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo</p>  <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it</p>

