


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Composta Biologica di Visciole Organic Visciola Cherries Compote	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 70 mm alt. 85 mm cylindric: diam. 70 mm high 85 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Visciola (Prunus cerasus)* 70%, succo conce purea di mela*, gelificante: pectina di frutta, s concentrato* *da agricoltura biologica "Visciola" cherries 70%, Concentrate apple juice, Concentrate apple purée, Gelling agent: fruit pectin. concentrated lemon juice*. * from organic farming	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 554 kJ/ 131 kcal Grassi/Fat < 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat < 0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 30 g di cui Zuccheri/Sugar 24 g Proteine/Protein 0,9 g Sale/Salt 0,07 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 - Pastorizzazione - Etichettatura Putting in jar - Capping - Pasteurization - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper	
11	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.	
12	Conservabilità Shelf life	30 mesi 30 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 5 days.	
20	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.	

21	Note Notes	<p>Bioagricert s.r.l. - Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF - IT-BIO-007 - Operatore controllato A80Y AGRICOLTURA UE/NON UE - Contiene solo zuccheri della frutta - 100% DA FRUTTA</p> <p>Bioagricert s.r.l. - MiPAAF Authorized inspection body IT-BIO-007 - Controlled operator A80Y EU/NON EU AGRICULTURE - It only contains fruit's sugar - 100% FROM FRUIT</p> <p>Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p>
22	Monteu Roero,	<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>

