

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Condimento al Tartufo - Condimento a base di Olio di Oliva Italiano aromatizzato al Tartufo Truffle seasoning - Seasoning based on Italian Olive Oil and Truffle	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 703166	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	bottiglia: diam: 40 mm alt: 160 mm bottle: diam: 40 mm height: 160 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Olio di oliva italiano, Aroma di tartufo 0,15%, Tartufo (Tuber aestivum) 0,5%. Italian olive oil, Truffle aroma 0,15%, Truffle (Tuber aestivum) 0,5%.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 3389 kJ/ 824 kcal Grassi/Fat 91,6g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 13,8g Carboidrati/Carbohydrates 0g di cui Zuccheri/Sugar 0g Proteine/Protein 0g Sale/Salt 0g	
7	Peso Weight	10 cl	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Bottiglia di vetro con tappo spray in plastica Glass bottle with spray plastic cap	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Imbottigliamento - Tappatura - Etichettatura Bottling - Capping - 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	24 mesi 24 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	1,6 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	250x160x165 mm	

17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	22
18	Numero di strati Number of layers	6
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	211,2 kg
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	Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)
22	Monteu Roero,	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it