


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Miele Italiano di Coriandolo Italian Coriander Honey	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 80 mm alt. 105 mm cylindric: diam. 80 mm high 105 mm	
4	Indicazioni geografiche Geographical indications	Miele prodotto in Abruzzo. Di colore tende liquido, il miele di coriandolo tende a schiarirsi leggermente una volta cristallizzato. La cristallizzazione è piuttosto rapida e uniforme. Poco dolce, retrogusto leggermente speziato dal sapore aromatico e mediamente intenso. Produced in Abruzzo. Coriander honey has a color tending to pale when is liquid, it cristalizes tends to clear slightly once crystallized. Crystallization is quite rapid and uniform. Slightly sweet, with a slightly spicy aftertaste. Flavor aromatic and moderately intense.	
5	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	
6	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.	
7	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling	
8	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
9	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.	
10	Conservabilità Shelf life	36 mesi in luogo fresco. 36 months in a cool place.	
11	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.	
12	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.	
13	Note Notes	Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)	

14	Monteu Roero,	TIMBRO E FIRMA <i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		