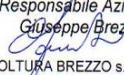


ITALIA **B** ITALIA  
**BREZZO**  
*Idee Alimentari di Qualità*

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



1	Denominazione di vendita Sales name	Miele Italiano di Erica Italian Heather 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 Liguria e Toscana. Di colore tonalità tendenti verso l'arancione. Il profumo rimanda a quello del caramello e così il sapore. Cristallizza in modo fine e regolare. Honey produced in Liguria and Tuscany. Amber color with orange toner. His scent and flavor reminiscent the caramel. It crystallizes in fine and regular way.
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
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, 18/10/2019	<b>TIMBRO E FIRMA</b>  <i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i>  APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - <a href="http://www.brezzo.it">www.brezzo.it</a> - <a href="mailto:miele@brezzo.it">miele@brezzo.it</a>
15		
16		