



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET**

|    |  |  |
|----|--|--|
| 1  | Denominazione di vendita<br>Sales name   | Funghi Porcini Tagliati in Olio di Oliva   |
| 2  | Marchio<br>Brand   | APICOLTURA BREZZO s.r.l.   |
| 3  | Ingredienti<br>Ingredients   | Funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) 60%, Olio di oliva 38%, Aceto di vino, Sale, Acqua, Aromi naturali, Acido citrico e Acido ascorbico.   |
| 4  | Valori nutrizionali medi per 100 g<br>Average nutritional value                          | Energia/Energy 193,14 kJ/ 46,37 kcal<br>Grassi/Fat 3,2 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 0,53 g<br>Carboidrati/Carbohydrates 1,3 g di cui Zuccheri/Sugar 0,75 g<br>Fibre/Fibers 2,17 g<br>Proteine/Protein 3,2 g<br>Sale/Salt 0,5 g   |
| 5  | Tipo e materiale di confezionamento  | Vaso vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice.   |
| 6  | Modalità di confezionamento (sottovuoto, atmosfera protettiva o naturale ecc.)           | Invasettamento, Tappatura, Sterilizzazione, Etichettatura.   |
| 7  | Tipo materiale del collo (sacchi, cartoni, tetrapack ecc.)                               | Cartone ondulato   |
| 8  | Lotto(come viene indicato)   | Come indicato dal fornitore  |
| 9  | Shelf life(conservabilità)   | 36 mesi  |
| 10 | Modalità di conservazione  | Temperatura ambiente, in frigorifero dopo l'apertura   |
| 11 | Numero di confezioni per collo   | 6  |
| 12 | Peso lordo del collo   | 3 kg   |
| 13 | Dimensioni del collo<br>Pack size  | 255x172x126 mm   |
| 14 | Numero di colli per strato su pallet   | 19   |
| 15 | Numero di strati   | 8  |
| 16 | Peso totale per pallet   | 456 kg   |
| 17 | Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione | 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 |
| 18 | Note   | Prodotto nello stabilimento di Via G.B.Pera, 51 - Calizzano (SV)<br>Produced in Via G.B.Pera, 51 - Calizzano (SV)  |
| 19 | Monteu Roero,  | TIMBRO E FIRMA<br><br>Responsabile Aziendale<br>Giuseppe Brezzo<br><br>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>  |