

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Paté di Tonno con Arance Tuna Paté with Oranges	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 096169	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam: 67 mm alt: 86 mm cylindric: diam. 67 mm high 86 mm	
5	Ingredienti: Ingredients:	Tonno 44%, Olio di oliva 35%, Arancia 21%, Sale. Tuna 44%, Olive oil 35%, Orange 21%, Salt.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1393 kJ/ 336 kcal Grassi/Fat 28,6 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 5,2 g Carboidrati/Carbohydrates 1,5 g di cui Zuccheri/Sugar 1,3 g Proteine/Protein 17,3 g Sale/Salt 2,0 g	
7	Peso Weight	180 gr	
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, Pastorizzazione, Etichettatura, Inscatolamento Putting in jar, Pasteurization, Labeling, Boxing	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier	
12	Conservabilità Shelf life	36 mesi 36 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni. Store in a cool and dry place. Store in fridge after opening and consume it within few days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	4,2 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	277x225x90 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14	
18	Numero di strati Number of layers	10	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	588 kg	

20	<p>Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione</p> <p>Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot</p>	<p>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.</p> <p>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</p>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Allergeni: Tonno, Pistacchi</p> <p>Prodotto da IT 997 CE in Sicilia</p> <p>Allergens: Tuna, Pistachios</p> <p>Produced by IT 997 CE in Sicily</p> 
22	<p>Monteu Roero,</p>	<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>