


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Pepe Bianco macinato Ground white pepper	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 083015	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 45 mm alt. 10 mm cylindric: diam. 45 mm high 10 mm	
5	Ingredienti: Ingredients:	Pepe Bianco macinato Ground white pepper	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1625 kJ/ 386 kcal Grassi/Fat 2 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1 g Carboidrati/Carbohydrates 69g di cui Zuccheri/Sugar 0g Proteine/Protein 10 g Sale/Salt 0 g	
7	Peso Weight	60 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 - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling	
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. Keep in a cool and dry place.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	1 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	225x155x120 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	25	
18	Numero di strati Number of layers	13	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	325 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>Può contenere tracce di glutine, soia, frutta secca con guscio (noci, nocciole, mandorle), sedano, molluschi.</p> <p>It may contains traces of gluten, soy, dried fruit with nuts (walnuts, hazelnuts, almonds), celery, clams.</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>