

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET**

1	Denominazione di vendita Sales name	Pepe Nero macinino Black pepper grinder
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 083084
4	Forma e dimensione Shape and dimension	macinino in astuccio: larg: 65 mm alt. 180 mm grinder in case: width: 65 mm h. 180 mm
5	Ingredienti: Ingredients:	Pepe Nero Black pepper
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1155 kJ/ 276 kcal Grassi/Fat 3 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1 g Carboidrati/Carbohydrates 39g di cui Zuccheri/Sugar 1g Proteine/Protein 10 g Sale/Salt 0 g
7	Peso Weight	20 g
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Macinino vetro in astuccio Glass grinder in case
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	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.
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	2 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	232x148x232 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	24
18	Numero di strati Number of layers	5
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	240 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 <b>glutine, soia, frutta secca con guscio (noci, nocciole, mandorle), sedano, molluschi.</b></p> <p>It may contains traces of <b>gluten, soy, dried fruit with nuts (walnuts, hazelnuts, almonds), celery, clams.</b></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 – <a href="http://www.brezzo.it">www.brezzo.it</a> – <a href="mailto:miele@brezzo.it">miele@brezzo.it</a>)</p>