

SCHEDA TECNICA PRODOTTO- TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Peperoncini ripieni Tonno e Acciughe in Olio extravergine di Oliva Stuffed Small Peppers with Tuna and Anchovies in Extravirgin Olive oil
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Ingredienti Ingredients	Peperoncini piemontesi 35%, Olio extravergine di oliva 33%, tonno (zona di pesca FAO 87) 25%, acciughe (zona di pesca FAO 37) 4%, Capperi, Prezzemolo, Aceto di vino, Sale. Stuffed small peppers from Piedmont 35%, Extravirgin olive oil 33%, tuna (fishing area FAO 87) 25%, anchovies (fishing area FAO 37) 4%, Capers, Parsley, Wine vinegar, Salt.
4	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values for 100g	Energia/Energy 845,8 kJ/ 204,0 kcal Grassi/Fat 2,80 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 2,80 g Carboidrati/Carbohydrates 2,21 g di cui Zuccheri/Sugar 2,17 g Fibre/Fibers 4,51 g Proteine/Protein 12,23 g Sale/Salt 3,33 g
5	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.
6	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling
7	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper
8	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier
9	Conservabilità Shelf life	24 mesi
10	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. Store in a cool and dry place. Store in fridge after opening and consume it within 5 days.
11	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. 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.

12	Note Notes	Prodotto da - Produced by IT 2063 CE
13	Monteu Roero, 30/07/2021	TIMBRO E FIRMA <i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it