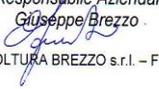


**SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET**

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 1  | Denominazione di vendita<br>Sales name  | Polline di Fiori<br>Flowers pollen  |  |
| 2  | Marchio<br>Brand  | APICOLTURA BREZZO s.r.l.  |   |
| 3  | Forma e dimensione<br>Shape and dimension   | cilindrica: diam. 55 mm alt. 80 mm<br>cylindric: diam. 55 mm high 80 mm   |   |
| 4  | Ingredienti<br>Ingredients  | Polline di Fiori<br>Flowers pollen  |   |
| 5  | Valori nutrizionali medi per 100 g<br>Average nutritional value   | Energia/Energy 1524 kJ/ 362 kcal<br>Grassi/Fat 8 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 0,3 g<br>Carboidrati/Carbohydrates 42 g di cui Zuccheri/Sugar 39g<br>Fibre/Fibre 9 g<br>Proteine/Protein 26 g<br>Sale/Salt 0 g  |   |
| 6  | Tipo e materiale di confezionamento<br>Type and packaging material  | Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice.<br>Glass jars with twist-off cap tinplate and inner seal mastic.   |   |
| 7  | Modalità di confezionamento<br>Way of packing   | Invasettamento- Tappatura- Etichettamento.<br>Putting in jar - Capping - Labeling   |   |
| 8  | Materiale del collo<br>Material of the pack   | Cartone ondulato.<br>Corrugated paper   |   |
| 9  | Lotto<br>Batch  | Numero composto dal giorno progressivo e dall'ultimo numero dell'anno in corso.<br>Number dialed by progressive day and last the number of the year.  |   |
| 10 | Conservabilità<br>Shelf life  | 36 mesi in luogo fresco.<br>36 months in a cool place.  |   |
| 11 | Modalità di conservazione<br>Methods of conservation  | Temperatura fresca.<br>Cool temperature.  |   |
| 12 | Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione<br>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.<br>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. |   |
| 13 | Note<br>Notes   |   |   |
| 14 | 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>  |   |

