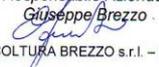


SCHEDA TECNICA PRODOTTO-TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Polpa di Pomodoro Biologico Organic Tomato Pulp	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 088119	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	Bottiglia diam. 67 mm alt. 214 mm Bottle diam. 67 mm high 214 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Succo e polpa di pomodoro italiano bio 99,3%, Sale marino 0,5%, Basilico bio 0,2%. Italian organic tomato juice and pulp 99,3%, marine salt 0,5%, Organic basil 0,2%.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 96 kJ/ 23 kcal Grassi/Fat 0,1 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 0 g Carboidrati/Carbohydrates 3,4 g di cui Zuccheri/Sugar 2,92 g Proteine/Protein 1,3 g Sale/Salt 0,2 g	
7	Peso Weight	690 g	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Bottiglia vetro con capsula metallica Glass bottle with metal cap	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Imbottigliamento, tappatura, etichettatura. Bottling, capping, labelling.	
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	42 mesi 42 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni. Keep in a cool place. Keep 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 neck	12 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	210x300x220 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	12	
18	Numero di strati Number of layers	5	

19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	720 kg
20	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
21	Note Notes	Prodotto in Loc. Cinquantina - Cecina (LI) - Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF - IT-BIO-006 - Operatore controllato B267 - AGRICOLTURA ITALIA Produced in Loc. Cinquantina - Cecina (LI) - MiPAAF Authorized inspection body IT-BIO-006 - Controlled operator B267 - ITALIAN AGRICULTURE
22	Monteu Roero,	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it