


SCHEMA TECNICA PRODOTTO-TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Pomodoro e Basilico Biologico Organic Tomato and Basil	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571088201	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica diam. 67 mm alt. 118 mm cylindric: diam 67 mm high 118 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Pomodoro biologico 99,3%, Sale marino 0,5%, Basilico biologico 0,2% Organic tomato 99,3%, Marine salt 0,5%, Organic basil 0,2%.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 118 kJ/ 28 kcal Grassi/Fat 0,2 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 4,5 g di cui Zuccheri/Sugar 3,89 g Proteine/Protein 1,3 g Sale/Salt 0,3 g	
7	Peso Weight	350 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 - Etichettatura 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	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	7 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	200x280x120 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14	
18	Numero di strati Number of layers	8	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	784 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>Prodotto in Loc. Cinquantina - Cecina (LI) - Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF - IT-BIO-006 - Operatore controllato B267 - AGRICOLTURA ITALIA</p> <p>Produced in Loc. Cinquantina - Cecina (LI) - MiPAAF Authorized inspection body IT-BIO-006 - Controlled operator B267 - ITALIAN AGRICULTURE</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>