

SCHEMA TECNICO PRODOTTO

1	Denominazione di vendita	Salamini al Barolo D.O.C.G. in olio di semi Salami with Barolo wine D.O.C.G. in seeds oil
2	Marchio	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Ingredienti	Ingredienti: Salamini 55% (Carne di suino italiana, sale, vino Barolo D.O.C.G. 1% (contiene solfiti), zuccheri: destrosio, aromi, spezie. Antiossidante: E301, E300, Conservanti: E250, E252), Olio di semi di girasole 45%. Ingredients: Salami 55% (Italian pork meat, salt, Barolo wine D.O.C.G. 1% (contains sulphites), sugars: dextrose, aromas, spices. Antioxidant: E301, E300, preservatives: E250, E252), Sunflower seeds oil 45%.
4	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2661 kJ/ 645 kcal Grassi/Fat 65g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 13g Carboidrati/Carbohydrates 0,9g di cui Zuccheri/Sugar 0,7g Fibre/Fibre 0,1g Proteine/Protein 14,8g Sale/Salt 1,9g
5	Tipo e materiale di confezionamento	Vaso vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice.
6	Modalità di confezionamento (sottovuoto, atmosfera protettiva o naturale ecc.)	Invasettamento, Tappatura, Etichettatura
7	Tipo materiale del collo (sacchi, cartoni, tetrapack ecc.)	Cartone ondulato
8	Lotto(come viene indicato)	Indicato dal numero del giorno corrente e dall'ultimo numero dell'anno in corso
9	Shelf life(conservabilità)	12 mesi
10	Modalità di conservazione	Temperatura ambiente, in frigorifero dopo l'apertura
11	Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione	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
12	Note	Prodotto da IT 01/552 CE
13	Monteu Roero, 17/06/2021	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it