


**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
| 1  | Denominazione di vendita   | Salamini in Olio di Semi  |  |
| 2  | Marchio  | APICOLTURA BREZZO s.r.l.  |   |
| 3  | Codice EAN   | 8000571 000609  |   |
| 4  | Forma e dimensione del prodotto  | cilindrica: diam: 73 mm alt: 88 mm  |   |
| 5  | Ingredienti  | Salamini 52% (Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti E250, E252), Olio di semi 48%.  |   |
| 6  | Valori nutrizionali medi per 100 g<br>Average nutritional value                    | Energia/Energy 2661 kJ/ 645 kcal<br>Grassi/Fat 65g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 13g<br>Carboidrati/Carbohydrates 0,9g di cui Zuccheri/Sugar 0,7g<br>Fibre/Fibre 0,1g<br>Proteine/Protein 14,8g<br>Sale/Salt 1,9g |   |
| 7  | Peso confezioni  | 290 gr.   |   |
| 8  | Tipo e materiale di confezionamento  | Vaso vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice.  |   |
| 9  | Modalità di confezionamento (sottovuoto, atmosfera protettiva o naturale ecc.)     | Invasettamento, Tappatura, Etichettatura  |   |
| 10 | Tipo materiale del collo (sacchi, cartoni, tetrapack ecc.)                         | Cartone ondulato  |   |
| 11 | Lotto(come viene indicato)   | Indicato dal numero del giorno corrente e dall'ultimo numero dell'anno in corso   |   |
| 12 | Shelf life(conservabilità)   | 12 mesi   |   |
| 13 | Modalità di conservazione  | Temperatura ambiente, in frigorifero dopo l'apertura  |   |
| 14 | Numero di confezioni per collo<br>Number of pieces per pack                        | 6   |   |
| 15 | Peso lordo del collo<br>Gross weight of the pack                                   | 3,3 kg  |   |
| 16 | Dimensioni del collo<br>Pack size  | 255x172x126 mm  |   |
| 17 | Numero di colli per strato su pallet<br>Number of packages per layer on the pallet | 19  |   |
| 18 | Numero di strati<br>Number of layers   | 8   |   |
| 19 | Peso totale per pallet<br>Total weight per pallet                                  | 501,6 kg  |   |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 20 | 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 |
| 21 | Note   | Prodotto da IT 01/552 CE   |
| 22 | Monteu Roero, 24/11/2021   | TIMBRO E FIRMA<br><i>Responsabile Aziendale</i><br><i>Giuseppe Brezzo</i><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> )   |