


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Fleur de Sel Portoghese Portuguese "Fluer de Sel"	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 008261	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 68 mm alt. 70 mm cylindric: diam. 68 mm high 70 mm	
5	Ingredienti: Ingredients:	Sale marino del Portogallo. Sale fino da tavola. Portuguese marine salt. Table fine salt.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value		
7	Peso Weight	110 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 - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
11	Lotto Batch	Numero composto dal giorno progressivo e dall'ultimo numero dell'anno in corso. Number dialed by progressive day and last the number of the year.	
12	Conservabilità Shelf life		
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Keep in a cool and dry place.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	360x265x58 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	28	
18	Numero di strati Number of layers	10	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	560 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>Raccolto sulle coste atlantiche del Portogallo, è formato da cristalli bianchissimi, leggeri e molto delicati. Dal sapore gentile con retrogusto dolciastro, è consigliato per piatti a base di pesce e carne. Anche consigliato nella preparazione di dolci.</p> <p>Collected on the Atlantic coast of Portugal, it consists of very white crystals, light and very delicate. By the gentle flavor with sweet aftertaste, it is recommended for seafood and meat dishes. Also recommended in the preparation of pastries.</p> <p>Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p> <p>Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</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>