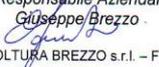


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales Name	Astuccio Legno 5 Composte Biologiche Wood Box 5 Organic Compotes
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l. 
3	Codice EAN EAN113 Code	8000571 000432
4	Forma e dimensione del prodotto Shape and dimension	5 vasi cilindrici alt. 48mm diam. 40 mm su base legno 5 cylindrical jars h. 48 mm diam. 40 mm on wood base
5	Ingredienti: 5 gusti a scelta fra:	<p><b>Albicocche:</b> Albicocca* 70%, succo concentrato di mela*, purea di mela*, gelificante: pectina di frutta, succo di limone concentrato*. *Ingredienti biologici. AGRICOLTURA UE/NON UE</p> <p><b>Arance amare:</b> Arancia amara* (70%), succo concentrato di mela*, purea di mela*, gelificante: pectina di frutta. *Ingredienti biologici. AGRICOLTURA UE/NON UE</p> <p><b>Ciliegie:</b> Ciliegie* (70%), Succo concentrato di mela*, Purea di mela*, Gelificante: pectina di frutta, succo di limone concentrato*. *Ingredienti biologici. AGRICOLTURA UE/NON UE</p> <p><b>Fragole:</b> Fragola* (70g per 100g di prodotto), succo concentrato di mela*, purea di mela*, gelificante: pectina di frutta, succo di limone da concentrato*. *Ingredienti biologici. AGRICOLTURA UE/NON UE</p> <p><b>Mirtilli:</b> Mirtillo* 70%, succo concentrato di mela*, purea di mela*, gelificante: pectina di frutta. *Ingredienti biologici. AGRICOLTURA UE/NON UE</p> <p><b>More:</b> More* 70%, succo concentrato di mela*, purea di mela*, gelificante: pectina di frutta, succo di limone concentrato*</p>
	Ingredients: 5 of these compotes	<p><b>Apricots:</b> Apricot* 70%, concentrate apple juice*, apple puree*, gelling agent: fruit pectin, concentrated lemon juice*. *Organic ingredients. EU/NON EU AGRICULTURE</p> <p><b>Bitter Oranges:</b> Bitter oranges* (70%), concentrate apple juice*, apple puree*, gelling agent: fruit pectin. *Organic ingredients. EU/NON EU AGRICULTURE</p> <p><b>Cherries:</b> Cherries* (70%), Concentrate apple juice*, Apple purée*, Gelling agent: fruit pectin, concentrated lemon juice. *Organic ingredients. EU/NON EU AGRICULTURE</p> <p><b>Strawberries:</b> Strawberries* (70g per 100g of product), concentrate apple juice*, apple puree*, gelling agent: fruit pectin, concentrated lemon juice. *Organic ingredients. EU/NON EU AGRICULTURE</p> <p><b>Blueberries:</b> Blueberry 70%, concentrate apple juice*, apple puree*, gelling agent: fruit pectin. *Organic ingredients. EU/NON EU AGRICULTURE</p> <p><b>Blackberries:</b> Blackberries* 70% concentrate apple juice*, apple puree*, gelling agent: fruit pectin, concentrated lemon juice*.</p>

6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values for 100g	<p><b>Albicocche/Apricots:</b> Energia/Energy 572 kJ/135 kcal - Grassi/Fat &lt; 0,5g - Di cui acidi grassi saturi/of which saturates &lt; 0,1g - Carboidrati/carbohydrate 30 g - Di cui Zuccheri/of which sugars 26 g - Proteine/Protein 1,2 g - Sale/Salt 0,05 g</p> <p><b>Arance amare/Bitter oranges:</b> Energia/Energy 579 kJ/137 kcal - Grassi/Fat &lt; 0,5g - Di cui acidi grassi saturi/of which saturates &lt; 0,1g - Carboidrati/carbohydrate 31 g - Di cui Zuccheri/of which sugars 26 g - Proteine/Protein 0,9 g - Sale/Salt 0,06 g</p> <p><b>Ciliegie/Cherries:</b> Energia/Energy 577 kJ/ 136 kcal - Grassi/Fat &lt;0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat &lt;0,1 g - Carboidrati/Carbohydrates 31g di cui Zuccheri/Sugar 26g- Proteine/Protein 1,0g-Sale/Salt 0,06g</p> <p><b>Fragole/Strawberries:</b> Energia/Energy 565 kJ/133 kcal - Grassi/Fat &lt; 0,5g-Di cui acidi grassi saturi/of which saturates &lt; 0,1g - Carboidrati/carbohydrate 30 g - Di cui Zuccheri/of which sugars 25 g - Proteine/Protein 0,7 g - Sale/Salt 0,06 g</p> <p><b>Mirtilli/Blueberries:</b> Energia/Energy 579 kJ/137 kcal - Grassi/Fat &lt; 0,5g- Di cui acidi grassi saturi/of which saturates &lt; 0,1g - Carboidrati/carbohydrate 31 g - Di cui Zuccheri/of which sugars 25 g - Proteine/Protein 0,7 g - Sale/Salt 0,06 g</p> <p><b>More/Blackberries:</b> Energia/Energy 586 kJ/139 kcal - Grassi/Fat 0,5g-Di cui acidi grassi saturi/of which saturates &lt; 0,1g - Carboidrati/carbohydrate 31 g - Di cui Zuccheri/of which sugars 25 g</p>
7	Peso confezioni Weight of jars	gr. 40
8	Tipo e materiale di confezionamento	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 packaging	Invasettamento - Tappatura - Pastorizzazione - Etichettatura Putting in jar - Capping - Pasteurization - Labeling
10	Tipo materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper
11	Lotto Batch	Numero formato dal giorno progressivo e dall'ultima cifra dell'anno Number dialed by progressive day and the last number of the year
12	Conservabilità Shel life	30 mesi 30 months
13	Modalità di conservazione Method of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 10 days.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	7,5 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	320x255x130 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on pallet	10
18	Numero di strati Number of layers	7
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	525 kg

20	Caratteristiche e modo di utilizzo Characteristic and way of using	Selezione di cinque tra le composte più rappresentative. L'astuccio permette di avere un assaggio per ogni tipo di composta e può rappresentare un'originale idea regalo. Selection of the 5 best fruit compotes. The box allows to have a taste of those compotes and may be a nice gift idea.
21	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.
22	Note Notes	Bioagricert s.r.l. - Organismo di controllo autorizzato dal/Body of control authorized by MiPAAF - IT-BIO-007 - Operatore controllato/Controlled operator A80Y Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)
23	Monteu Roero, 27/07/2021	TIMBRO E FIRMA  Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo  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>