
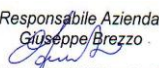


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales Name	Tris Composte Biologici Mignon Tris Miniature Organic Compotes	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN113 Code	8000571 051298	
4	Forma e dimensione del prodotto Shape and dimension	3 vasi cilindrici alt. 48mm diam. 43 mm in astuccio acetato 3 cylindric jars h. 48 mm diam. 43 mm in acetate box	
5	Ingredienti:	<p>Arance amare: Arancia amara* (70%), succo concentrato di mela*, purea di mela*, gelificante: pectina di frutta. *Ingredienti biologici. AGRICOLTURA UE/NON UE</p> <p>Ciliegie: 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>Mirtilli: Mirtillo* 70%, succo concentrato di mela*, purea di mela*, gelificante: pectina di frutta. *Ingredienti biologici. AGRICOLTURA UE/NON UE</p>	
6	Ingredients:	<p>Bitter Oranges: Bitter oranges* (70%), concentrate apple juice*, apple puree*, gelling agent: fruit pectin. *Organic ingredients. EU/NON EU AGRICULTURE</p> <p>Cherries: Cherries* (70%), Concentrate apple juice*, Apple purée*, Gelling agent: fruit pectin, concentrated lemon juice. *Organic ingredients. EU/NON EU AGRICULTURE</p> <p>Blueberries: Blueberry 70%, concentrate apple juice*, apple puree*, gelling agent: fruit pectin. *Organic ingredients. EU/NON EU AGRICULTURE</p>	
7	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value per 100g	<p>Arance amare/Bitter oranges: Energia/Energy 579 kJ/137 kcal - Grassi/Fat < 0,5g - Di cui acidi grassi saturi/of which saturates < 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>Ciliegie/Cherries: Energia/Energy 577 kJ/ 136 kcal - Grassi/Fat <0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat <0,1 g - Carboidrati/Carbohydrates 31g di cui Zuccheri/Sugar 26g- Proteine/Protein 1,0g-Sale/Salt 0,06g</p> <p>Mirtilli/Blueberries: Energia/Energy 579 kJ/137 kcal Grassi/Fat < 0,5g- Di cui acidi grassi saturi/of which saturates < 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>	
8	Peso confezioni Weight of jars	gr. 40	
9	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.	

10	Modalità di confezionamento Way of packaging	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling
11	Tipo materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper
12	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.
13	Conservabilità Shel life	36 mesi in luogo fresco. 36 months in a cool place.
14	Modalità di conservazione Method of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.
15	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
16	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	4,2 kg
17	Dimensioni del collo Pack size	214x167x157 mm
18	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on pallet	22
19	Numero di strati Number of layers	6
20	Peso totale per pallet Total weight per pallet	554,4 kg
21	Caratteristiche e modo di utilizzo Charateristic and way of using	L'astuccio permette di avere un assaggio per ogni tipo di composta e può rappresentare un'originale idea regalo. The box allows to have a taste of our compotes and may be a nice gift idea.
22	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.
23	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)
24	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) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it