

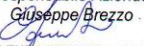


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Balsamic Vinegar of Modena	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 071548	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	bottiglia: alt: 215 mm larg: 45 mm bottle: high 215 mm width 45 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Aceto di Vino, Mosto d'uva cotto. Colorante: Caramello E150d. Contiene solfiti . Acidità 6% Wine vinegar, cooked grape must, food colouring: caramel E150d. Contains sulfites . Acidity 6%	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 518 kJ/ 121 kcal Grassi/Fat 0g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0g Carboidrati/Carbohydrates 25g di cui Zuccheri/Sugar 25g Proteine/Protein 0,5g Sale/Salt 0g	
7	Peso Weight	250 ml	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Bottiglia di vetro con tappo di sughero e capsula termoretraibile Glass bottle with cork stopper and shrink capsule	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Imbottigliamento, Tappatura, Etichettamento Bottling, Capping, Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper	
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier	
12	Conservabilità Shelf life	48 mesi 48 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	4 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	232x148x232 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	24	
18	Numero di strati Number of layers	5	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	480 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>Contiene solfiti. Prodotto ed imbottigliato da CSQA 214043</p> <p>Acidità 6%. Il nostro aceto è affinato per 36 mesi in botti di rovere, che gli conferiscono il tipico sapore agrodolce.</p> <p>Contains naturally occurring sulphites. Produced and bottled by CSQA 214043.</p> <p>Acidity 6%. our vinegar is aged in oak barrels for 36 months that give it the typical sweet and sour flavor .</p> 
22	<p>Monteu Roero, 17/05/2021</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p>Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo</p>  <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN – www.brezzo.it – miele@brezzo.it)</p>