

SCHEDA TECNICA PRODOTTO-TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Cipolline in Olio di Oliva Small Onions in Olive Oil	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 099429	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica diam. 60 mm alt. 105 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Cipolline 68%, Olio di Oliva 28%, Aceto di miele, Sale, Zucchero, Alloro, Ginepro. Small onions 68%, Olive oil 28%, Honey vinegar, Salt, Sugar, Bay leaf, Juniper.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1255 kJ/ 304 kcal Grassi/Fat 29g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 5,0g Carboidrati/Carbohydrates 8,6g di cui Zuccheri/Sugar 7,9g Fibre/Fibre 1,3g Proteine/Protein 1,2g Sale/Salt 1,2g	
7	Peso Weight	290 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 tinfoil and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettatura 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	36 mesi in luogo fresco. 36 months in a cool place.	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 5 days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	6 kg	

16	Dimensioni del collo Pack size	330x248x114 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	10
18	Numero di strati Number of layers	8
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	480 kg
20	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.
21	Note Notes	Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi,87 -Monteu Roero (CN) Produced in Frazione Tre Rivi,87 -Monteu Roero (CN)
22	Monteu Roero, 20/07/2021	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN – www.brezzo.it – miele@brezzo.it)