

SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET



1	Denominazione di vendita Sales name	Aceto di Vino da Roero Arneis Wine Vinegar from Roero Arneis Wine
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 071555
4	Forma e dimensione Shape and dimension	bottiglia: alt: 290 mm larg: 50 mm Bottle: high 290 mm diam. 50 mm
5	Ingredienti Ingredients	Vino Roero Arneis, antiossidante E220. Contiene solfiti . Roero Arneis wine, antihoxidant E220. Contains sulfites .
6	Acidità Acidity	Acidità 6% Acidity 6%
7	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 35 kJ/ 8 kcal Grassi/Fat <0,1g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated <0,1g Carboidrati/Carbohydrates 1,9g di cui Zuccheri/Sugar 1,8g Fibre/Fibre <0,1g Proteine/Protein 0,1g Sale/Salt 0,04g
8	Peso Weight	500 ml
9	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Bottiglia di vetro con tappo di sughero e capsula termoretraibile Glass bottle with cork cap and shrink capsule
10	Modalità di confezionamento Way of packing	Imbottigliamento, Tappatura, Etichettamento Bottling, Capping, Labelling
11	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated carton
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 Shelf life	
14	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.
15	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6
16	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	6,5 kg
17	Dimensioni del collo Pack size	254x165x317 mm
18	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	19
19	Numero di strati Number of layers	4

20	Peso totale per pallet Total weight per pallet	494 Kg
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	Aut.Min. API N.5/CN Aut.Min. API N.5/CN
23	Monteu Roero,	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