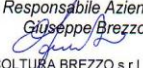


SCHEDA TECNICA PRODOTTO- TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Crema di Carciofi Artichokes cream	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 096305	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 56 mm alt. 83 mm cylindric: diam. 56 mm high 83 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Carciofi 54%, olio di oliva, sale, origano, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico. Artichokes 54%, olive oil, sale, oregano, wine vinegar, acidity regulator: citric acid.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values for 100g	Energia/Energy 1874 kJ/ 488 kcal Grassi/Fat 47 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 7,6 g Carboidrati/Carbohydrates 0,6 g di cui Zuccheri/of which Sugar 0,6g Proteine/Protein 2,2 g Sale/Salt 2,7 g	
7	Peso Weight	135 g	
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 tinplate and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - 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	24 mesi 24 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni. Store in a cool and dry place. Store in fridge after opening and consume it within 15 days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	3,6 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	255x180x135 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	19	
18	Numero di strati Number of layers	12	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	820,8 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	
22	Monteu Roero,	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