

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Carciofi Grigliati in Olio Extravergine di Oliva Grilled Artichokes in Extravirgin Olive Oil
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 059133
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 73 mm alt. 88 mm cylindric: diam. 73 mm height 8 mm
5	Ingredienti: Ingredients:	Carciofi 65%, olio extravergine di oliva 34%, aceto di vino, sale, spezie (prezzemolo). Artichokes 65%, extra virgin olive oil 34%, wine vinegar, salt, spices (parsley).
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1380 kJ/ 330 kcal Grassi/Fat 30,7 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 7,6 g Carboidrati/Carbohydrates 9,1 g di cui Zuccheri/Sugar 3 g Proteine/Protein 1,2 g Sale/Salt 0,4 g
7	Peso Weight	270g
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 - Etichettatura 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	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within few days.
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	255x172x126 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	8
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	608 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, 23/04/2025	TIMBRO E FIRMA Andrea Brezzo Responsabile qualità  (Firma)