

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

1	Denominazione di vendita Sales name	Olive taggiasche in Salamoia "Taggiasche" Pickled Olives	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 087136	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica diam. 112 mm alt. 193 mm cylindric diam. 112 mm high 193 mm	
5	Ingredienti: Ingredienti:	Olive di qualità "Taggiasca", acqua, sale, erbe aromatiche (timo, alloro, rosmarino). "Taggiasche" Olives 60%, water, salt, herbs (thyme, laurel, rosemary).	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 712,69 kJ/ 170,5 kcal Grassi/Fat 18,1 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 14,46 g Carboidrati/Carbohydrates 0,9 g di cui Zuccheri/Sugar 0,9 g Fibre/Fibers g Proteine/Protein 1,0 g Sale/Salt 5,79 g	
7	Peso Weight	1500 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 caps, tinplate and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento, Tappatura, Pastorizzazione, Etichettatura Putting in jar, capping, pasteurisation, 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	18 mesi in luogo fresco 18 months in cool place	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura ambiente, in frigorifero dopo l'apertura Room temperature, in the fridge after the opening	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	2	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	4,8 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	576 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
21	Note Notes	
22	Monteu Roero, 13/06/2023	TIMBRO E FIRMA Andrea Brezzo Responsabile qualità  (Firma)