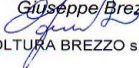


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Salsa Dolce Piccante di Cipolle Sweet and spicy Onions Sauce
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 494392
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 45 mm alt. 48 mm cylindric: diam. 45 mm high 48 mm
5	Ingredienti Ingredients	Cipolla dorata 66%, zucchero, acqua, succo di limone, aroma naturale di senape (può contenere sedano). Blond onion 66%, sugar, water, lemon juice, natural mustard aroma (may contain celery).
6	Valori nutrizionali medi Average nutritional values 100g	Energia/Energy 1074 kJ/ 253 kcal Grassi/Fat 0 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 0 g Carboidrati/Carbohydrates 62 g di cui Zuccheri/Sugar 62 g Fibre/Fibre 0,8 g Proteine/Protein 0,8 g Sale/Salt 0,02 g
7	Peso Weight	45 gr.
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Vasi vetro con capsula ermetica e guarnizione in gomma. Glass jars with airtight capsule and rubber seal.
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	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	18 mesi in luogo fresco. 18 months in a cool place.
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	20
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	2,2 Kg
16	Dimensioni del collo Pack size	250x160x30 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	501,6 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	Monieu Roero, 17/05/2022	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)