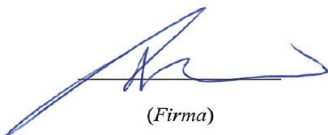




SCHEDA TECNICA PRODOTTO-TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Peperoni a Filetti con Tonno e Acciughe Peppers Fillets with Tuna and Anchovies
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 062706
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica diam. 60 mm alt. 105 mm cylindrid diam. 60 mm high 105 mm
5	Ingredienti Ingredients	Peperoni 72%, Olio di girasole, Tonno 6%, Aceto di vino (solfiti), Zucchero, Prezzemolo, Acciughe 0,95%, Sale, Aglio in polvere. Peppers 72%, Sunflower oil, Tuna 6%, Wine vinegar (sulphites), Sugar, Parsley, Anchovies 0,95%, Salt, Garlic powder.
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 587 kJ/ 141 kcal Grassi/Fat 11g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1,2g Carboidrati/Carbohydrates 8g di cui Zuccheri/of which Sugar 7,8g Proteine/Protein 2,6g Sale/Salt 0,6g
7	Peso Weight	280 gr.
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	36 mesi 36 months
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 5 days.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	6 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	330x248x114 mm

17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	10
18	Numero di strati Number of layers	8
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	480 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 	Allergeni: solfiti, tonno, acciughe. Allergens: sulphites, tuna, anchovies.
22	Monteu Roero, 23/04/2025	TIMBRO E FIRMA Andrea Brezzo Responsabile qualità  (Firma)