


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Nocciolata - Crema di Nocciole e Miele di Acacia Nocciolata - Hazelnut and Acacia honey Cream	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 044146	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 45 mm alt. 48 mm cylindric: diam. 45 mm high 48 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Miele Acacia 75%, Pasta di <b>Nocciole</b> 25%. Acacia honey 75%, <b>Hazelnut</b> paste 25%.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values for 100g	Energia/Energy 1834 kJ/ 437 kcal Grassi/Fat 19 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1,4 g Carboidrati/Carbohydrates 61 g di cui Zuccheri/Sugar 59 g Fibre/Fibre 3,0 g Proteine/Protein 4,5 g Sale/Salt 0,10 g	
7	Peso Weight	38 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 tinfoil and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasamento - 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	36 mesi in luogo fresco. 36 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	<p>Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione</p> <p>Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Allergeni: nocciole.</p> <p>Allergens: hazelnuts.</p>
22	<p>Monteu Roero,</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p><i>Responsabile Aziendale</i>  <i>Giuseppe Brezzo</i></p> <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN – <a href="http://www.brezzo.it">www.brezzo.it</a> – <a href="mailto:miele@brezzo.it">miele@brezzo.it</a>)</p>

