



SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales Name	Tavolozza dei Sapori Flavor palette
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 300204
4	Forma e dimensione del prodotto Shape and dimension	12 vasi cilindrici alt. 48mm diam. 43 mm in espositore cartone 12 cylindrical jars high 48 mm diam. 43 mm in carton display
5	Indicazione geografica: Geographic origin:	<p>Miele Italiano di Acacia biologico: Prodotto in Piemonte (zona Langa e Roero). Finissimo prodotto dal delicato profumo di fiore, di colore chiaro molto limpido. Cristallizza molto lentamente.</p> <p>Italian Organic Acacia Honey: Produced in Piedmont (Langhe and Roero area). Fine product with a delicate scent of flowers, light color, very clear. It crystallizes very slowly.</p> <p>Miele Italiano di Arancio biologico: Prodotto in Sicilia e Calabria, di colore ambra chiaro, profumatissimo, cristallizza molto velocemente, molto dolce, il suo gusto ricorda la scorza del frutto stesso.</p> <p>Italian Organic Orange Honey: Produced in Sicily and Calabria, light amber color, fragrant, it crystallizes very quickly, very sweet, its flavor reminiscent of the peel of the fruit itself.</p> <p>Miele Italiano di Castagno biologico: Miele prodotto in Piemonte, Lombardia, Veneto e Toscana. Di colore ambra intenso con tonalità rossastre, di aroma pungente, molto caratteristico. Sapore forte, leggermente amaro. Cristallizza molto lentamente.</p> <p>Italian Organic Chestnut Honey: produced in Piedmont, Lombardy, Veneto and Tuscany. Amber color with reddish hues, the pungent aroma, very characteristic. Strong flavor, slightly bitter. Crystallizes very slowly.</p> <p>Miele Italiano di Millefiori biologico: Miele prodotto su tutto il territorio italiano. Racchiude in sé innumerevoli qualità di fiori. Dal sapore leggermente aromatico, ha un colore che va dall'ambra chiaro al marrone scuro. Cristallizza molto velocemente.</p> <p>Italian Organic Wildflowers Honey: Honey product on the whole Italian territory. It is product from many kinds of flowers. The flavor is slightly aromatic, its colour is from light to dark brown. It crystallizes very quickly.</p>
	Ingredienti:	<p>Salsa dolce di Cipolle rosse: Cipolle rosse (100gx100g), Zucchero di canna, Correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>Miele al tartufo: Miele di acacia 99,9%, Aroma di tartufo 0,1%.</p> <p>Salsa dolce di Fichi senapati: Fichi (100gx100g), Zucchero di canna, Correttore di acidità: acido citrico, Essenza senape 0,01%.</p> <p>Salsa Dolce di Peperoncino: Peperoncini rossi (100gx100g), Zucchero di canna, Correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>Salsa dolce di Pere e Zenzero: Pere (100g x 100g), Zucchero di Canna, Zenzero in polvere 1%.</p> <p>Salsa dolce di Pomodori verdi e fichi: Pomodori verdi 40%, Zucchero di canna, Fichi 19%, Limoni con scorza a pezzi, Chiodi di</p>

	Ingredients:	<p>Red onions Sweet Sauce: Red onions (110gx100g), Cane sugar, Acidity regulator: citric acid.</p> <p>Honey with truffle: Acacia honey 99,9%, Truffle aroma 0,1%</p> <p>Mustard Figs Sweet Sauce: Figs (100gx100g), Cane sugar, Acidity regulator: citric acid, Mustard essence 0,01%.</p> <p>Red hot peppers Sweet Sauce: Red hot peppers (100gx100g), Cane sugar, Acidity regulator: citric acid.</p> <p>Pears and Ginger Sweet Sauce: Pears (100g x 100g), Cane sugar, Ginger in powder 1%.</p> <p>Green Tomatoes and Figs Sweet Sauce: Green tomatoes 40%, Cane sugar, Figs 10%, Lemon with rind in pieces, Cloves</p>
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values for 100g	<p>Energia/Energy 1420 kJ/ 334 kcal</p> <p>Grassi/Fat < 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated < 0,1g</p> <p>Carboidrati/Carbohydrates 83,5g di cui Zuccheri/Sugar 67g</p> <p>Proteine/Protein < 0,5g</p> <p>Sale/Salt 0,01g</p>
	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values for 100g	<p>Cipolle Rosse/Red Onions: Energia/Energy 830 kJ/ 195 kcal Grassi/Fat < 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat < 0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 47 g di cui Zuccheri/Sugar 47 g Proteine/Protein 1,1 g - Sale/Salt 0,03 g</p> <p>Miele al tartufo/Honey with truffle: Energia/Energy 1373 kJ/ 323 kcal Grassi/Fat 0 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 0 g Carboidrati/Carbohydrates 80 g di cui Zuccheri/Sugar 80 g Fibre/Fibre 0,5 g - Proteine/Protein 0,5 g - Sale/Salt 0,028 g</p> <p>Fichi senapati/Mustard figs: Energia/Energy 886 kJ/ 209 kcal Grassi/Fat 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat < 0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 49 g di cui Zuccheri/Sugar 46 g Fibre/Fibre - Proteine/Protein 0,7 g - Sale/Salt 0,02 g</p> <p>Peperoncino/Hot red pepper: Energia/Energy 917 kJ/ 216 kcal Grassi/Fat 0,9 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat <0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 50 g di cui Zuccheri/Sugar 48 g Fibre/Fibre 1,1 g - Proteine/Protein 1,4 g - Sale/Salt 0,02 g</p> <p>Pere e Zenzero/Pears and Ginger: Energia/Energy 801 kJ/ 189 kcal Grassi/Fat < 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat < 0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 45 g di cui Zuccheri/Sugar 40 g Fibre/Fibre 1,4 g - Proteine/Protein 0,8 g - Sale/Salt <0,01 g</p> <p>Pomodori verdi e fichi/Green tomatoes and figs: Energia/Energy 893 kJ/ 210 kcal - Grassi/Fat 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat < 0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 50 g di cui Zuccheri/Sugar 47 g - Fibre/Fibre 1,8 g Proteine/Protein 1,0 g - Sale/Salt 0,02 g</p>
7	Peso confezioni Weight of jars	gr. 35, 38 o 40
8	Tipo e materiale di confezionamento	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 packaging	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling
10	Tipo 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 Shel life	36 mesi in luogo fresco. 36 months in a cool place.
13	Modalità di conservazione Method of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	3
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	5,5 kg

16	Dimensioni del collo Pack size	410x278x236 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on pallet	6
18	Numero di strati Number of layers	5
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	165 kg
20	Caratteristiche e modo di utilizzo Characteristic and way of using	Selezione dei mieli italiani e delle salse da accompagnare ai formaggi più rappresentativi. L'astuccio permette di avere un assaggio per ogni tipo e rappresenta un'originale idea regalo. Selection of the best Italian honeys and sauces to taste with cheese. The box allows to have a taste of each one and could be a nice gift idea.
21	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 are examined with HACCP method
22	Note Notes	
23	Monteu Roero, 07/05/2024	TIMBRO E FIRMA Andrea Brezzo Responsabile qualità  (Firma)