
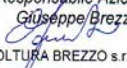


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Miele di Ulmo origine Cile Ulmo Honey from Cile	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 030224	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 70 mm alt. 85 mm cylindric: diam. 70 mm high 85 mm	
5	Indicazioni geografiche Geographical indications	<p>E' un miele piuttosto raro e ricercato e viene raccolto esclusivamente in Cile. Il periodo di raccolta va da Gennaio ad Aprile. Di colore tendente al rossiccio da liquido, una volta cristallizzato questo miele assume un colore chiaro e una consistenza cremosa grazie ai suoi morbidi cristalli. Il sapore è caratteristico e leggermente speziato, con aromi che possono ricordare la vaniglia, i chiodi di garofano o il tè. Molto apprezzate sono le sue riconosciute ed elevate proprietà antibatteriche e antiossidanti, che negli ultimi hanno acceso l'attenzione di molti consumatori nei confronti di questo miele. Molto apprezzate sono anche le sue proprietà fungicide ed antinfiammatorie. E' un valido alleato per i soggetti convalescenti e per coloro che presentano carenze nutrizionali o disturbi alimentari. Infine, grazie alla sua funzione antiossidante, rappresenta un buon aiuto per combattere i processi di invecchiamento.</p> <p>It's a rare and precious honey and it's collected exclusively in Chile. The harvesting period is from January to April. Color reddish when it's liquid, once crystallized this honey takes a lighter color and a creamy texture thanks to its soft crystals. The flavor is distinctive and slightly spicy, with aromas that remind vanilla, cloves or tea. Very popular are its recognized and high antibacterial and antioxidant properties, which in the past have turned the attention of many consumers towards this honey. Very popular it is also its antifungal and anti-inflammatory properties. It's valuable ally for convalescents and those who have eating disorders or nutritional deficiencies. Finally, thanks to its antioxidant function, is a good help to combat the aging process.</p>	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1369 kJ/ 322 kcal Grassi/Fat 0g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0g Carboidrati/Carbohydrates 80g di cui Zuccheri/Sugar 80g Fibre/Fibre 0g Proteine/Protein 0,5g Sale/Salt 0,028g	
7	Peso Weight	250 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 tinplate and inner seal mastic.	

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	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	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	5 Kg
16	Dimensioni del collo Pack size	277x225x90 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14
18	Numero di strati Number of layers	10
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	700 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	Monteu Roero,	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

