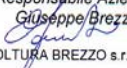


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Confettura Extra di Mirtilli Blueberries Extra Jam
2	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 70 mm alt. 110 mm cylindric: diam. 70 mm high 110 mm
3	Ingredienti Ingredients	Mirtilli, Zucchero di canna. Frutta utilizzata: 120g per 100g Zuccheri totali: 45g per 100g Blueberries, Cane sugar. Prepared with 120g of fruit per 100g Total sugar: 45g per 100g
4	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 806 kJ/ 190 kcal Grassi/Fat <0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat <0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 45g di cui Zuccheri/Sugar 44g Fibre/Fibre 1,8g Proteine/Protein 0,8g Sale/Salt 0,025g
5	Peso Weight	350 g
6	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.
7	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasamento - Tappatura - Pastorizzazione - Etichettatura Putting in jar - Capping - Pasteurization - Labeling
8	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper
9	Lotto Batch	Giorno, mese e anno di scadenza del prodotto Expiry date (dd-mm-yyy) of product
10	Conservabilità Shelf life	30 mesi 30 months
11	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 10 days.
12	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
13	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	7 kg
14	Dimensioni del collo Pack size	320x255x130 mm
15	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	10
16	Numero di strati Number of layers	7
17	Peso totale per pallet Total weight per pallet	490 kg

18	<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>
19	<p>Note</p> <p>Notes</p>	
20	<p>Monteu Roero, 03/06/2020</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p>Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo</p>  <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN – www.brezzo.it – miele@brezzo.it)</p>