

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita	Salsa Dolce di Sedano Caramellato
1	Sales name	Caramelised Celery Sweet Sauce
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 046171
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 52 mm alt. 60 mm cylindric: diam. 52 mm high 60 mm
5	Ingredienti: Ingredients:	Sedano 50%, Miele di Acacia, Zucchero, Aceto di Miele, Pepe in grani. Celery 50%, Acacia honey, Sugar, Honey Vinegar, Pepper grains.
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 829 kJ/ 195 kcal Grassi/Fat <0,5g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated <0,1g Carboidrati/Carbohydrates 47g di cui Zuccheri/Sugar 47g Fibre/Fibre 2,0g Proteine/Protein 0,80g Sale/Salt 0,114g
7	Peso Weight	110 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 - 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	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.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2,5 Kg
16	Dimensioni del collo Pack size	270x190x90 mm

17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	18
18	Numero di strati Number of layers	10
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	450 Kg
20		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 da dichiarare in etichetta: sedano Allergens to be declared on the label: celery
22	Monteu Roero,	TIMBRO E FIRMA  Responsabile Aziendale Güseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN – www.brezzo.it – miele@brezzo.it