


SCHEMA TECNICO PRODOTTO

1	Denominazione di vendita	Ragù di Culatello	
2	Marchio	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN	8000571 005314	
4	Forma e dimensione del prodotto	cilindrica: diam: 67 mm alt: 86 mm	
5	Ingredienti	Carne culatello di suino 40%, polpa di pomodoro 35%, cipolle, carote, sedano, burro, olio di oliva, prezzemolo, vino bianco, rosmarino, aglio, pepe, zucchero, sale.	
6	Caratteristiche nutrizionali (per 100 grammi di prodotto)		
7	Peso confezioni	180 gr.	
8	Tipo e materiale di confezionamento	Vasi vetro con capsula twist off in blister e guarnizione interna in mastiche.	
9	Modalità di confezionamento (sottovuoto, atmosfera protettiva o naturale ecc.)	Invasettamento, Tappatura, Sterilizzazione, Etichettatura	
10	Tipo materiale del collo (sacchi, cartoni, tetrapack ecc.)	Cartone ondulato	
11	Lotto(come viene indicato)	Come indicato dal fornitore	
12	Shelf life(conservabilità)	24 mesi	
13	Modalità di conservazione	Temperatura ambiente e in frigorifero dopo l'apertura	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	4,5 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	630 kg	
20	Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione	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	

21	Note	Si consiglia l'uso del prodotto ben riscaldato. Prodotto da IT 01/886 CE
22	Monteu Roero,	TIMBRO E FIRMA <i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN - www.brezzo.it - miele@brezzo.it)