

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Ragù di Carne di Bovino Beef sauce	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 005697	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam: 67 mm alt: 86 mm cylindrical: diam 67mm heigh 86mm	
5	Ingredienti Ingredients	Pomodoro italiano, Carne di bovino provenienza Italia 35%, Cipolla, Carote, Sedano, Olio extra vergine di oliva, Sale, Zucchero, Piante aromatiche. Italian tomato, Italian beef 35%, Onions, Carrots, Celery, Extra virgin olive oil, Salt, Sugar, Aromatic herbs.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 290 kJ/ 69 kcal Grassi/Fat 2,g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 1,5g Carboidrati/Carbohydrates 3,5g di cui Zuccheri/Sugar 2,4g Fibre/Fibre 0,7g Proteine/Protein 7,2g Sale/Salt 1,56g	
7	Peso Weight	180 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 tinfoil 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	Come indicato dal fornitore. As indicated by the supplier.	
12	Conservabilità Shelf life	30 mesi 30 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura ambiente e in frigorifero dopo l'apertura. Store in a cool place and in fridge after opening.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	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	<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>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Si consiglia l'uso del prodotto ben riscaldato. - Prodotto da IT S462C CE Allergene: sedano. Prodotto in stabilimento in cui si utilizzano uova, pesce, latte, frutta a guscio, senape e loro derivati.</p> <p>We recommend using the product well heated. - Produced by IT S462C CE Allergen: celery. Produced in plant who works eggs, fish, milk, nuts, mustard and their derivatives.</p>
22	<p>Monteu Roero,</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p><i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i></p> <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN - www.brezzo.it) - miele@brezzo.it</p>

|