

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

1	Denominazione di vendita Sales name	Salamini al vino Barolo D.O.C.G. in Olio di Oliva	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 006021	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam: 73 mm alt: 88 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Salamini 52% (Carne di suino, sale, vino Barolo D.O.C.G. 1%, zuccheri: destrosio e saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti E250, E252), Olio di oliva 48%.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2661 kJ/ 645 kcal Grassi/Fat 65g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 13g Carboidrati/Carbohydrates 0,9g di cui Zuccheri/Sugar 0,7g Fibre/Fibre 0,1g Proteine/Protein 14,8g Sale/Salt 1,9g	
7	Peso Weight	290 gr.	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Vaso vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento, Tappatura, Etichettatura	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato	
11	Lotto Batch	Indicato dal numero del giorno corrente e dall'ultimo numero dell'anno in corso	
12	Conservabilità Shelf life	12 mesi	
13	Modalità di conservazione Method of preservation	Temperatura ambiente, in frigorifero dopo l'apertura	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	3,3 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	255x172x126 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	19	
18	Numero di strati Number of layers	8	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	501,6 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
21	Note Notes	Prodotto da IT 01/552 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 – <a href="http://www.brezzo.it">www.brezzo.it</a> – <a href="mailto:miele@brezzo.it">miele@brezzo.it</a> )