

SCHEMA TECNICA PRODOTTO-TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Olive taggiasche in Salamoia Pickled Taggiasca Olives	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 006243	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 60 mm. Alt. 105 mm.	
5	Ingredienti Ingredients	Olive Taggiasche, acqua, sale, acidificante: acido lattico. Taggiasca olives, water, salt, acidifier: lactic acid.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1397 kJ/ 340 kcal Grassi/Fat 36 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 5,7 g Carboidrati/Carbohydrates 0 g di cui Zuccheri/Sugar 0 g Proteine/Protein 1,9 g Sale/Salt 5 g	
7	Peso Weight	290 gr. Sgocciolato 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 tinplate and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettatura 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 fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 5 days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	3,7 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	562,4 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. 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	
22	Monteu Roero, 14/06/2023	TIMBRO E FIRMA Andrea Brezzo Responsabile qualità  (Firma)