


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Aceto di Vino da Barbera d'Alba Wine Vinegar from Alba Barbera Wine	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 071579	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	bottiglia: alt: 290 mm larg: 50 mm Bottle: high 290 mm diam. 50 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Vino Barbera d'Alba. Contiene solfiti . Alba Barbera wine. Contains sulfites .	
6	Acidità Acidity	Acidità 6% Acidity 6%	
7	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 35 kJ/ 8 kcal Grassi/Fat <0,1g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated <0,1g Carboidrati/Carbohydrates 1,9g di cui Zuccheri/Sugar 1,8g Fibre/Fibre <0,1g Proteine/Protein 0,1g Sale/Salt 0,04g	
8	Peso Weight	500 ml	
9	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Bottiglia di vetro con tappo di sughero e capsula termoretraibile Glass bottle with cork cap and shrink capsule	
10	Modalità di confezionamento Way of packing	Imbottigliamento, Tappatura, Etichettamento Bottling, Capping, Labelling	
11	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated carton	
12	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.	
13	Conservabilità Shelf life		
14	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.	
15	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
16	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	6,5 kg	
17	Dimensioni del collo Pack size	254x165x317 mm	
18	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	19	

19	Numero di strati Number of layers	4
20	Peso totale per pallet Total weight per pallet	494 Kg
21	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.
22	Note Notes	Aut.Min. API N.5/CN Aut.Min. API N.5/CN
23	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