

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET**

1	Denominazione di vendita Sales name	Albicocche a falde Sciroppate Sliced Apricots in Syrup	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 079148	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 85 mm alt. 95 mm cylindric: diam. 85 mm high 95 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Albicocche 69%, Acqua, Zucchero Apricots 69%, Water, Sugar	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 314 kJ/ 74 kcal Grassi/Fat < 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat < 0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 17 g di cui Zuccheri/Sugar 16 g Fibre/Fibre 1,7 g Proteine/Protein 0,7 g Sale/Salt 0,01 g	
7	Peso Weight	380 g peso sgocciolato 260 g 380 g drained weight 260 g	
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 - Pastorizzazione - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Pasteurization - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
11	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.	
12	Conservabilità Shelf life	36 mesi in luogo fresco. 36 months in a cool place.	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	4,2 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	638,4 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>	
22	<p>Monteu Roero, 04/05/2020</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) – <a href="http://www.brezzo.it">www.brezzo.it</a> – <a href="mailto:miele@brezzo.it">miele@brezzo.it</a></p>