

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Soffritto - Preparato di spezie Mix of spices for fried	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 088010	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 68 mm alt. 70 mm cylindric: diam. 68 mm high 70 mm	
5	Ingredienti: Ingredients:	Carota, cipolla, sedano , porro, rosmarino, prezzemolo, basilico, pomodoro. Carrot, onion, celery , leek, rosemary, parsley, basil, tomato.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1504 kJ/ 355 kcal Grassi/Fat 2,6 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1,1 g Carboidrati/Carbohydrates 73 g di cui Zuccheri/Sugar 4,4 g Proteine/Protein 10 g Sale/Salt 0,17 g	
7	Peso Weight	55 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 - Etichettamento. Putting in jar - Capping - 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 36 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Keep in a cool and dry place.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	360x265x58 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	28	
18	Numero di strati Number of layers	10	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	560 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>Può contenere tracce di glutine, frutta a guscio, molluschi, soia e sedano. It may contains traces of gluten, nuts, clams, soy and celery.</p> <p>Miscela di erbe, carota, cipolla, sedano e peperoncino, sapientemente miscelate. Base ideale per tutti i vostri sughì, per i piatti di carne, pesce e verdura. Consigli d'uso: In un tegame fate appena intiepidire un po' di olio extravergine d'oliva con uno o due cucchiaini di preparato per qualche minuto. Aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta per ammorbidire il preparato, procedete quindi come da vostra abitudine.</p> <p>Blend of herbs, carrot, onion, celery and chili pepper, expertly mixed. Ideal base for all your sauces, for meat, fish and vegetable dishes. Using directions: In a saucepan, just cool a little extra virgin olive oil with one or two teaspoons of spaghetata for few minutes. Add a little cooking water from pasta to soften the preparation, then proceed as your taste.</p>
22	<p>Monteu Roero,</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p>Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo</p> <p><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>