


**SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET**

1	Denominazione di vendita Sales name	Spghettata - Preparato di spezie Spghettata - Mix of spices	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 088041	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 68 mm alt. 70 mm cylindric: diam. 68 mm high 70 mm	
5	Ingredienti: Ingredients:	Pomodoro, peperoncino, aglio, cipolla, prezzemolo. Tomato, chilli pepper, garlic, onion, parsley.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1572 kJ/ 371 kcal Grassi/Fat 5,1 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 2,4 g Carboidrati/Carbohydrates 74 g di cui Zuccheri/Sugar 3,7 g Proteine/Protein 7,8 g Sale/Salt 0,14 g	
7	Peso Weight	50 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 <b>glutine, frutta a guscio, molluschi, soia e sedano.</b>  It may contains traces of <b>gluten, nuts, clams, soy and celery.</b></p> <p>Un piatto di spaghetti è da sempre il simbolo della cucina italiana. Una ricetta semplice, ingredienti ricchi di qualità e di gusto. Questa è la nostra spaghetтата, mix di erbe e spezie sapientemente dosate e già pronte per condire un primo piatto da favola. Ed è subito festa. 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>A dish of spaghetti has always been the symbol of Italian cuisine. A simple recipe, ingredients rich in quality and taste. This is our spaghetтата, a mix of herbs and spices expertly dosed and ready to season a fabulous first course. It's party! Using directions: In a saucepan, just cool a little extra virgin olive oil with one or two teaspoons of spaghetтата 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><i>Responsabile Aziendale</i>  Giuseppe Brezzo</p> <p><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>