

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

1	Denominazione di vendita	Cipolline al Condimento Balsamico	
2	Marchio	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN	8000571 099412	
4	Forma e dimensione del prodotto	cilindrica diam. 60 mm alt. 105 mm	
5	Ingredienti	Cipolline borettane 66%, Aceto balsamico di Modena I.G.P. (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, caramello E150d) 10%, Acqua, Vino bianco, Aceto di miele, Zucchero, Sale, Aromi naturali (Alloro, Garofano, Rosmarino, Ginepro).	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 226 kJ/ 54 kcal Grassi/Fat <0,5g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated <0,1g Carboidrati/Carbohydrates 11g di cui Zuccheri/Sugar 10g Fibre/Fibre 1,7g Proteine/Protein 2,6g Sale/Salt 1,8g	
7	Peso confezioni	300 gr. Sgocciolato 200 gr.	
8	Tipo e materiale di confezionamento	Vaso vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice.	
9	Modalità di confezionamento (sottovuoto, atmosfera protettiva o naturale ecc.)	Invasettamento, Tappatura, Pastorizzazione, Etichettatura	
10	Tipo materiale del collo (sacchi, cartoni, tetrapack ecc.)	Cartone ondulato	
11	Lotto(come viene indicato)	Numero composto dal giorno progressivo e dall'ultima cifra dell'anno in corso	
12	Shelf life(conservabilità)	36 mesi in luogo fresco	
13	Modalità di conservazione	Temperatura ambiente, in frigorifero dopo l'apertura	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	6 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	330x248x114 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	10	
18	Numero di strati Number of layers	8	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	480 kg	

20	Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione	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
21	Note	Contiene solfiti.
22	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