

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Ciliegie Sciropate Cherries in Syrup	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 099399	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 115mm alt. 160mm cylindric: diam. 115mm high 160mm	
5	Ingredienti: Ingredienti:	Ciliegie 62%, Acqua, Zucchero Cherries 62%, Water, Sugar	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 317 kJ/ 75 kcal Grassi/Fat < 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat < 0,1 g Carboidrati/Carbohydrates 17 g di cui Zuccheri/Sugar 15 g Fibre/Fibre 1,3 g Proteine/Protein 0,7 g Sale/Salt 0,01 g	
7	Peso Weight	1830 g peso sgocciolato 1150 g 1830 g drained weight 1150 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 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 in luogo fresco. 36 months in a cool place.	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Tenere in luogo fresco. Dopo l'apertura conservare in frigo ben chiuso e consumare entro 5 giorni. Store in cold place. Store in fridge tightly closed after opening and consume it within 5 days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	2	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	5,5 kg	

16	Dimensioni del collo Pack size	320x175x155 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	12
18	Numero di strati Number of layers	6
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	396 kg
20	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.
21	Note Notes	
22	Monteu Roero,	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it