


**SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET**

1	Denominazione di vendita Sales name	MIELE DEL FAVO ACACIA VASO ACACIA HONEYCOMB HONEY JAR	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571061013	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	ottagonale: largh. 72 mm alt. 105 mm octagonal: width 72 mm high 105 mm	
5	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1369 kJ/ 322 kcal Grassi/Fat 0g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0g Carboidrati/Carbohydrates 80g di cui Zuccheri/Sugar 80g Fibre/Fibre 0g Proteine/Protein 0,5g Sale/Salt 0,028g	
6	Peso Weight	350g.	
7	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.	
8	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling	
9	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
10	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier	
11	Conservabilità Shelf life	20 mesi in luogo fresco. 20 months in a cool place.	
12	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.	
13	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
14	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	3,7 Kg.	
15	Dimensioni del collo Pack size	255x172x126 mm	
16	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	19	
17	Numero di strati Number of layers	8	
18	Peso totale per pallet Total weight per pallet	562,4 Kg.	

19	<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>
20	<p>Note</p> <p>Notes</p>	
21	<p>Monteu Roero,</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>