

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita	Miele del Favo Acacia Vaso
1	Sales name	Acacia Honeycomb Honey Jar
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 061037
4	Forma e dimensione Shape and dimension	esagonale: largh. 70 mm alt. 85 mm hexagonal: width 72 mm high 105 mm
5	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1420 kJ/ 334 kcal Grassi/Fat < 0,5 g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated < 0,1g Carboidrati/Carbohydrates 83,5g di cui Zuccheri/Sugar 67g Proteine/Protein < 0,5g Sale/Salt 0,01g
6	Peso Weight	250g.
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	12
14	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	5 Kg
15	Dimensioni del collo Pack size	277x225x90 mm
16	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14
17	Numero di strati Number of layers	10
18	Peso totale per pallet Total weight per pallet	700 Kg

19		riute le fasi dei processo, dai 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
20	Note Notes	
21	Monteu Roero, 27/07/2021	TIMBRO E FIRMA  Responsabile Aziendale  Güseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN – www.brezzo.it – miele@brezzo.it