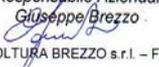


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Amaretti Soft Macaroons
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO - ROSE DELLA LIGURIA
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 604913
4	Forma e dimensione Shape and dimension	Amaretto incartato Paper-wrapped Macaroon
5	Ingredienti Ingredients	Zucchero, Mandorle di albicocca (armelline) 36%, Mandorle dolci 2%, Albume d'uovo. Conservante: sorbato di potassio Sugar, Apricot kernels 36%, sweet almonds 2%, egg white. Preserving agent: potassium sorbate
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1836 kJ/ 437 kcal Grassi/Fat 19 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1,4 g Carboidrati/Carbohydrates 52 g di cui Zuccheri/Sugar 52 g Fibre/Fibre 9 g Proteine/Protein 10 g Sale/Salt 0,11 g
7	Peso Weight	1.500 gr.
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Amaretto avvolto in incarto, contenuto in sacchetto, sistemato in scatola cartone Macaroon wrapped, insert in bag, placed in paper box
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Produzione - Avvolgimento - Inscatolamento Production - Wrapping - Boxing
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier
12	Conservabilità Shelf life	12 mesi 12 months
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca Store in a cool place
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	4
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	6,2 kg
16	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	4
17	Numero di strati Number of layers	5
18	Peso totale per pallet Total weight per pallet	124 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>	<p>Allergeni: mandorle, uovo. Può contenere tracce di nocciole</p> <p>Allergens: almonds, egg. It may contain traces of nuts</p>
21	<p>Monteu Roero,</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p>Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo</p>  <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it</p>