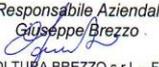


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Crema di "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." Pistachio Cream with "Bronte Green Pistachio"
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 004485
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 72 mm alt. 81 mm cylindric: diam. 72 mm high 81 mm
5	Ingredienti: Ingredients:	Pistacchio verde di Bronte D.O.P. 50%, Zucchero, Olio di mais, Latte scremato in polvere, Emulsionante: lecitina di soia . Bronte green pistachio 50%, sugar, corn oil, skimmed milk powder, emulsifier: soy lecithin.
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2616 kj/ 630 kcal Grassi/Fat 48,6 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 17 g Carboidrati/Carbohydrates 40,4g di cui Zuccheri/Sugar 40g Proteine/Protein 7,7 g Sale/Salt 0,2 g
7	Peso Weight	190 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	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier
12	Conservabilità Shelf life	18 mesi 18 months
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in a cool and dry place
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2,4 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	255x172x126 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	19
18	Numero di strati Number of layers	8
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	364,8 kg



20	<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>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Allergeni: pistacchio, latte, soia. Senza glutine. Prodotto confezionato nello stabilimento di Via S.Caboto, 1 - 95034 Bronte (CT)</p> <p>Allergens: pistachio, milk, soy. Gluten free. Product manufactured in Via S.Caboto, 1 - 95034 Bronte (CT)</p>
22	<p>Indicazioni</p> <p>Directions</p>	<p>Questa crema vuol essere un tributo al pistacchio e a Bronte, il territorio dove raggiunge la massima qualità. Prodotta con un'altissima percentuale di Pistacchio verde di Bronte D.O.P., con materie prime selezionate e senza aggiunta di olio di palma e grassi vegetali, la nostra Crema di Pistacchio è una sinfonia di sapore e gusto, ideale da spalmare sul pane, per la preparazione di dolci o da mangiare a cucchiaio come dessert.</p> <p>This cream is a tribute to the pistachio of Bronte, the area where it reaches the highest quality. Produced with high percentage of green Pistachio of Bronte, with selected raw materials and without the addition of palm oil and vegetable fats, our Pistachio Cream is a symphony of flavor and taste, ideal for spreading on bread, to prepare sweet or to eat as a dessert.</p>
23	<p>Monteu Roero, 21/12/2020</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>