

SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Crema Fondente Spalmabile Dark Chocolate Cream
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 448968
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 45 mm alt. 48 mm cylindric: diam. 45 mm high 48 mm
5	Ingredienti: Ingredients:	Cacao 28%, olio di girasole, zucchero, " <b>Nocciola</b> Piemonte I.G.P." 15%, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole. Può contenere tracce di <b>latte, soia, mandorle, pistacchi, pinoli, noci</b> . Cocoa 28%, sunflower oil, sugar, "Piemonte <b>hazelnut</b> P.G.I." 15%, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin. It may contain traces of <b>milk, soy, almonds, pistachios, pine nuts and nuts</b> .
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2375 kJ/ 569 kcal Grassi/Fat 44,4 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 5,1 g Carboidrati/Carbohydrates 30,5g di cui Zuccheri/Sugar 26,6g Proteine/Protein 8,3 g Sale/Salt 0,02 g
7	Peso Weight	38 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 tinfoil 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	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	20
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2,2 Kg
16	Dimensioni del collo Pack size	250x160x30 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	12

19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	501,6 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	Prodotto esclusivamente da " <b>Nocciola Piemonte I.G.P.</b> "
22	Monteu Roero, 01/04/2020	TIMBRO E FIRMA  Responsabile Aziendale <i>Giuseppe Brezzo</i> 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> )