


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Crema di Parmigiano Reggiano D.O.P. e Tartufo Parmigiano Reggiano cheese and Truffle Cream
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l. 
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 070190
4	Forma e dimensione Shape and dimension	esagonale: diam. 66 mm alt. 55 mm hexagonal: diam. 66 mm high 55 mm
5	Ingredienti Ingredients	Panna , Parmigiano Reggiano D.O.P. (latte , sale, caglio) 31%, Latte , Burro , Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Amido di mais, Aroma. Cream , Parmigiano Reggiano P.D.O. cheese (milk , salt, rennet) 31%, Milk , Butter , Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Corn starch, Aroma.
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1266 kJ/ 306 kcal Grassi/Fat 26 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 15 g Carboidrati/Carbohydrates 3,9g di cui Zuccheri/Sugar 2,9g Proteine/Protein 14g Sale/Salt 1,2g
7	Peso Weight	90 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 - Pastorizzazione - Etichettatura Putting in jar - Capping - Pasteurization - Labeling
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper
11	Conservabilità Shelf life	24 mesi
12	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 3 days.
13	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
14	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	1,6 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	224 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: Panna, Latte, Burro, Amido di mais. Prodotto da IT 9-2631/L CE Autorizzazione Consorzio del Parmigiano Reggiano Allergens: Cream, Milk, Butter, Corn starch. Manufactured by IT 9-2631 / L EC Authorization Consortium of Parmigiano Reggiano cheese</p>
21	<p>Monteu Roero, 24/06/2019</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 - www.brezzo.it - miele@brezzo.it)</p>