

SCHEDA TECNICA PRODOTTO/TECHNICAL SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Tagliolini al Nero di seppia Tagliolini with Cuttlefish	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 811106	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	Sacchetto: L 11mm; P 60mm; H 340mm Bag: L 11mm; D 60mm; H 340mm	
5	Ingredienti Ingredients	Semola di grano duro, Nero di seppia 2% Durum wheat flour, Cuttlefish 2%.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1566 kJ/ 368 kcal Grassi/Fat 0,18g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0,07g Carboidrati/Carbohydrates 77,55g di cui Zuccheri/Sugar 2,70g Proteine/Protein 12g Fibre/Fibre 1,0g Sodio/Sodium 0,005g	
7	Peso Weight	250 g	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Sacchetto trasparente con fondo quadro in polipropilene ad alta barriera di protezione con chiusura a mezzo cavallotto in cartone Transparent bag with square bottom polypropylene high-barrier closure means jumper cardboard	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Produzione, Insacchettamento, Chiusura, Inscatolamento Production, Bag filling, Closing, Boxing	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato: L 36,5cm; P 28,5cm; H 23,50cm. Corrugated paper: L 36,5cm; D 28,5cm; H 23,50cm.	
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore. As indicated by the supplier.	
12	Conservabilità Shelf life	36 mesi 36 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e dai raggi del sole. Store in a cool, dry place away from heat and direct sunlight.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	3,8 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	373x290x213 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	8	
18	Numero di strati Number of layers	5	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	152 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>Prodotto in laboratorio in cui vengono lavorati: Latte, Uova e nero di seppia.</p> <p>Produced in the laboratory in which they are processed: milk, eggs and squid ink.</p>
22	<p>Monteu Roero, 21/12/2020</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>