

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

Idee Alimentari di Qualità

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Risotto Cacio e Pepe Rice with Cheese and Pepper	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 829019	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	sacchetto base 145 mm alt. 270 mm prof. 10 mm bag with base 145mm heigh 250mm depth 10 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Riso Carnaroli italiano, formaggio pecorino (latte di pecora, sale, caglio di agnello) 6%, pepe nero macinato 1%. Italian Carnaroli rice, pecorino cheese (sheep's milk , salt, lamb rennet) 6%, ground black pepper 1%.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1.468 kJ/ 346 kcal Grassi/Fat 0,7g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0,3g Carboidrati/Carbohydrates 76,8g di cui Zuccheri/Sugar 1,4g Fibre/Fibre 2,6g Proteine/Protein 6,8g Sale/Salt 0,022g	
7	Peso Weight	300 g	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Sacchetto in plastica Plastic bag	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Confezionato sottovuoto Vacuum packaged	
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	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
14	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2 kg	
15	Dimensioni del collo Pack size	310x200x126 mm	
16	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	12	

17	Numero di strati Number of layers	6
18	Peso totale per pallet Total weight per pallet	144 kg
19	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.
20	Note Notes	Allergeni: formaggio (latte, caglio). Può contenere tracce di glutine, soia, frutta secca con guscio (noci, nocciole, mandorle), sedano, molluschi. Allergens: cheese (milk, rennet). It may contains traces of gluten, soy, dried fruit with nuts (walnuts, hazelnuts, almonds), celery, clams
21	Monteu Roero, 19/04/2021	TIMBRO E FIRMA <i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN - www.brezzo.it - miele@brezzo.it)