


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Risotto ai Funghi porcini Rice with Porcini mushrooms	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 082926	
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, Funghi porcini secchi (Boletus edulis e rel.gruppo) 2,6%, Cipolla Italian Carnaroli rice, Dried Porcini mushrooms (Boletus edulis and its group) 2,6%, Onion.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1.485 kJ/ 350 kcal Grassi/Fat 0,4g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0,1g Carboidrati/Carbohydrates 78,6g di cui Zuccheri/Sugar 1,0g Fibre/Fibre 2,1g Proteine/Protein 6,9g Sale/Salt 0,02g	
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	<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>	
21	<p>Monteu Roero,</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>