

SCHEDA TECNICA PR

1	Denominazione di vendita Sales name
2	Marchio Brand
3	Codice EAN EAN13 Code
4	Forma e dimensione Shape and dimension
5	Ingredienti Ingredients
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value
7	Peso Weight
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material
9	Modalità di confezionamento Way of packing
10	Materiale del collo Material of the pack
11	Lotto Batch
12	Conservabilità Shelf life
13	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack
14	Peso lordo del collo Gross weight of the neck
15	Dimensioni del collo Pack size
16	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet
17	Numero di strati Number of layers

18	Peso totale per pallet Total weight per pallet
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
20	Note Notes
21	Monteu Roero,

MODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

Risotto al Limone
 Rice with Lemon

APICOLTURA BREZZO s.r.l.

8000571 829217

sacchetto base 145 mm alt. 270 mm prof. 10 mm
 bag with base 145mm heigh 250mm depth 10 mm



Riso Carnaroli italiano, Limone 1%, Cipolla, Curcuma.
 Italian Carnaroli rice, Lemon 1%, Onion, Turmeric.

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

300 g

Sacchetto in plastica
 Plastic bag

Confezionato sottovuoto
 Vacuum packaged

Cartone ondulato
 Corrugated paper

Come indicato dal fornitore
 As indicated by the supplier

18 mesi
 18 months

6

2 kg

310x200x126 mm

12

6

144 kg

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.

Può contenere tracce di glutine, soia, frutta secca con guscio (noci, nocciole, mandorle), sedano, molluschi.

It may contains traces of gluten, soy, dried fruit with nuts (walnuts, hazelnuts, almonds), celery, clams

TIMBRO E FIRMA

Responsabile Aziendale

Giuseppe Brezzo

APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it –
miele@brezzo.it