

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

1	Denominazione di vendita Sales name	Salsa di noci Nuts sauce
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 009626
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam: 67 mm alt: 86 mm cylindrical: diam 67mm heigh 86mm
5	Ingredienti Ingredients	Noci 32%, Olio di semi di girasole, Anacardi, Pane pesto (Farina di grano tenero tipo "0", Olio vegetale, Lievito, Sale marino, Farina di frumento maltato), Olio di oliva. Nuts 32% oil, sunflower seeds, cashew nuts, bread (wheat flour type "0", vegetable oil, yeast, sea salt, malted wheat flour), Olive oil.
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2872 kJ/ 695 kcal Grassi/Fat g 63g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 7,5g Carboidrati/Carbohydrates 17g di cui Zuccheri/Sugar 2,3g Fibre/Fibre 3,1g Proteine/Protein 12g Sodio/Sodium 0,10g Sale/Salt 0,25g
7	Peso Weight	180 gr.
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 - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling
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	24 mesi 24 months
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura ambiente e in frigorifero dopo l'apertura. Store in a cool place and in fridge after opening.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	4,5 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	277x225x90 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14
18	Numero di strati Number of layers	10
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	630 kg

20	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
21	Note Notes	Si consiglia l'uso del prodotto ben riscaldato. Allergeni: Noci, Farina di frumento maltato, Anacardi, Farina di grano tenero. We recommend using the product well heated. Allergens: Walnuts, malted wheat flour, cashews, wheat flour.
22	Monteu Roero, 04/05/2020	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it

|