


SCHEMA TECNICA PRODOTTO-TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Frollini "Frollini" Cookies	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 092260	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	sacchetto base 100x60 mm alt. 300 mm bag with base 100x60 mm heigh 300 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Farina di grano tenero, burro , zucchero, panna , uova , fecola di patate, margarina vegetale (grasso di cocco, olio di girasole), agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato di sodio, aromi naturali. Soft wheat flour, butter , sugar, cream , eggs, potato starch, vegetable margarine (coconut fat, sunflower oil), raising agents: disodium diphosphate, sodium carbonate, natural flavors.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2064 kJ/ 492 kcal Grassi/Fat 23 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 15,7 g Carboidrati/Carbohydrates 62,8 g di cui Zuccheri/Sugar 20 g Proteine/Protein 8,4 g Sale/Salt 0 g	
7	Peso Weight	300g	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Sacchetto in plastica plastic bag	
9	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper	
10	Lotto Batch	Corrispondente alla data di produzione Production date	
11	Conservabilità Shelf life	10 mesi 10 months	
12	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
13	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2,5 kg	
14	Dimensioni del collo Pack size	255x210x145 mm	
15	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14	
16	Numero di strati Number of layers	5	
17	Peso totale per pallet Total weight per pallet	175 kg	

18	<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>
19	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Allergeni: grano, burro, uova, panna.</p> <p>Allergens: wheat, butter, eggs, cream.</p> <p>Prodotto nello stabilimento di Via Monfalcone,17-Barletta (BA)</p> <p>Produced in Via Monfalcone,17-Barletta (BA)</p>
20	<p>Monteu Roero, 25/05/2021</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>