


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Cacio e Pepe Cacio Cheese and Pepper Sauce	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 005338	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam: 67 mm alt: 86 mm cylindrical: diam 67mm height 86mm	
5	Ingredienti Ingredients	Acqua, <b>formaggio</b> Pecorino romano D.O.P. 40% ( <b>latte</b> di pecora, caglio, sale), Amido di mais, Pepe nero (origine UE/NON UE) 0,5%, Sale di fusione: E331, conservante: acido sorbico, correttore di acidità: acido citrico. Water, Pecorino romano D.O.P. <b>cheese</b> 40% (sheep <b>milk</b> , rennet, salt), Cornstarch, Black pepper (origin EU/NON EU) 0,5%, Emulsifying salt: E331, Preservative: Sorbic acid, Acidity regulator: citric acid.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 693 kJ/ 165 kcal Grassi/Fat 11,0g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 5,1g Carboidrati/Carbohydrates 3,0g di cui Zuccheri/Sugar 1,7g Proteine/Protein 13,4g Sale/Salt 2,8g	
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 tinfoil 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	36 mesi 36 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni riscaldando prima dell'uso. Store in a cool and dry place. Store in fridge after opening and consume it within 5 days reheating before using.	
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. 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
21	Note Notes	Prodotto da IT S462C CE Allergeni: formaggio, latte. Produced by IT S462C CE Allergens: cheese, milk.
22	Monteu Roero, 27/07/2021	TIMBRO E FIRMA  Responsabile Aziendale <i>Giuseppe Brezzo</i> APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – <a href="http://www.brezzo.it">www.brezzo.it</a> – <a href="mailto:miele@brezzo.it">miele@brezzo.it</a>