


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

1	Denominazione di vendita Sales name	Fonduta Valdostana Valdotaine fondue	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 009718	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam: 67 mm alt: 86 mm cylindrical: diam 67mm heigh 86mm	
5	Ingredienti Ingredients	Formaggi 50% (Fontina D.O.P. 28%, formaggi da tavola), acqua, panna , amido di mais, tuorlo d' uovo , sale di fusione: sodio citrato, conservante: acido sorbico. Cheeses 50% (Fontina P.D.O. 28%, table cheeses), water, cream, cornstarch, egg yolk , melting salt: sodium citrate, preservative: sorbic acid.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 936,6 kJ/ 226,2 kcal Grassi/Fat 19,8 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 10,2 g Carboidrati/Carbohydrates 1,0 g di cui Zuccheri/Sugar 0 g Proteine/Protein 11 g Sale/Salt 1,0 g	
7	Peso Weight	190 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	<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>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Si consiglia l'uso del prodotto ben riscaldato.</p> <p>Prodotto da IT K7H2J CE</p> <p>Allergeni: tuorlo d'uovo, latte, panna e formaggio.</p> <p>We recommend using the product well heated.</p> <p>Manufactured by IT K7H2J EC</p> <p>Allergens: egg yolk, milk, cream and cheese.</p>
22	<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>