

SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Specialità a base di Burro con Tartufo Specialty based on Butter and Truffle	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 070022	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 52 mm alt. 60 mm cylindric: diam. 52 mm high 60 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Burro italiano 93,5%, Tartufo bianchetto italiano (Tuber borchii Vitt.) 5%, aroma, Tartufo bianco italiano (Tuber magnatum Pico) 0,5%. Italian butter , Italian "bainchetto" truffle (Tuber borchii Vitt) 5%, aroma, Italian white truffle (Tuber magnatum Pico) 0,5%.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2980 kJ/ 725 kcal Grassi/Fat 80 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 57,1 g Carboidrati/Carbohydrates 0,6 g di cui Zuccheri/Sugar 0 g Proteine/Protein 0,6 g Sale/Salt 0,028 g	
7	Peso Weight	75 g	
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 7 giorni. Store in a cool and dry place. Store in fridge after opening and consume it within 7 days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	1,6 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	330x248x114 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	10	
18	Numero di strati Number of layers	8	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	720 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> <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>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Allergeni: Burro - Allergens: Butter</p> <p>Prodotto da IT J001E CE - Produced by IT J001E CE</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>