

SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Crema di Tartufo Bianco White Truffle Cream	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 070527	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 52 mm alt. 60 mm cylindric: diam. 52 mm high 60 mm	
5	Ingredienti Ingredients	<p>Latte fresco, Panna, Burro, Farina, formaggio Parmigiano Reggiano (Latte, sale, caglio), tritume di Tartufo bianchetto (Tuber Albidum Pico) origine Italia 5%, sale, Tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico) origine Italia 0,5%, olio extra vergine di oliva, aromi.</p> <p>Fresh milk, Cream, Butter, Flour, Parmigiano Reggiano cheese (milk, salt, rennet), "Bianchetto" truffle breakings (Tuber Albidum Pico) origin Italy 5%, salt, White truffle (Tuber Magnatum Pico) origin Italy 0,5%, extra virgin olive oil, aromas.</p>	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	<p>Energia/Energy 1046 kJ/ 245 kcal Grassi/Fat 23 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 10 g Carboidrati/Carbohydrates 7 g di cui Zuccheri/Sugar 3 g Proteine/Protein 4 g Sale/Salt 2 g</p>	
7	Peso Weight	80 g	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	<p>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.</p>	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Pastorizzazione - Etichettatura Putting in jar - Capping - Pasteurization - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper	
11	Lotto Batch	Coincidente con la data di scadenza As expiry date	
12	Conservabilità Shelf life	24 mesi	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	<p>Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 5 days.</p>	
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	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	Allergeni: Latte, Panna, Burro, Farina - Prodotto in Via Fontana - Campoli Appennino (FR) Allergens: Milk, Cream, Butter, Flour - Produced in Via Fontana - Campoli Appennino (FR)
22	Monteu Roero,	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