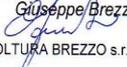


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Pasta "Riccioli" - Pasta di semola di grano duro con vegetali "Riccioli" Pasta - Durum wheat semolina pasta with vegetables
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l. 
3	Forma e dimensione Shape and dimension	Sacchetto: L 11mm; P 60mm; H 300mm Bag: L 11mm; D 60mm; H 300mm
4	Ingredienti Ingredients	Semola di grano duro, vegetali disidratati in proporzione variabile 1,5% (bietola, pomodoro origine UE e non UE, spinaci, curcuma) Durum wheat semolina, dehydrated vegetables in variable proportion 1,5% (chard, tomato EU and not EU origin, spinach, turmeric)
5	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1516 kJ/ 358 kcal Grassi/Fat 1,9g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0,6g Carboidrati/Carbohydrates 70g di cui Zuccheri/Sugar 3,9g Fibre/Fibre 4,1g Proteine/Protein 13g Sodio/Sodium 0,08g
6	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Sacchetto trasparente con fondo quadro in polipropilene ad alta barriera di protezione con chiusura a mezzo cavallotto in cartone Transparent bag with square bottom polypropylene high-barrier closure means jumper cardboard
7	Modalità di confezionamento Way of packing	Produzione, Insacchettamento, Chiusura, Inscatolamento Production, Bag filling, Closing, Boxing
8	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato: L 36,5cm; P 28,5cm; H 23,50cm. Corrugated paper: L 36,5cm; D 28,5cm; H 23,50cm.
9	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore. As indicated by the supplier.
10	Conservabilità Shelf life	36 mesi 36 months
11	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e dai raggi del sole. Store in a cool, dry place away from heat and direct sunlight.
12	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.

13	Note Notes	Prodotto in laboratorio in cui vengono lavorati: uovo, mollusco e soia . Paese di coltivazione e molitura del grano: ITALIA - Prodotto nello stabilimento di Via Valle Talloria, 35 - Grinzane Cavour (CN) Produced in the laboratory in which they are processed: egg, mollusc and soy . Country of cultivation and milling of wheat: ITALY - Produced in Via Valle Talloria, 35 - Grinzane Cavour (CN)
14	Monteu Roero, 27/07/2021	TIMBRO E FIRMA <i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i>  APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it