

SCHEDA TECNICA PRODOTTO-TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Torta di Langa Nocciole e Gocce di Cioccolato Langa Cake with Hazelnuts and Cocoa
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l. 
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 004782
4	Forma e dimensione Shape and dimension	
5	Ingredienti Ingredients	NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. 46%, zucchero, UOVA, cioccolato fondente 10% (burro di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di SOIA, pasta di cacao, cacao: 46% min.), olio extravergine di oliva italiano 4%, conservante: sorbato di potassio P.G.I. PIEMONTE HAZELNUTS 46%, sugar, EGGS, dark chocolate 10% (cocoa butter, sugar, emulsifying: SOY lecitin, cocoa paste, cocoa: 46% min.), Italian extra virgin olive oil 4%, preservative: potassium sorbate
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2048 kJ/ 492 kcal Grassi/Fat 33 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 2,8 g Carboidrati/Carbohydrates 28 g di cui Zuccheri/Sugar 24 g Proteine/Protein 18 g Sale/Salt 0,04 g
7	Peso Weight	220g
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Sacchetto in plastica plastic bag
9	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper
10	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier
11	Conservabilità Shelf life	8 mesi 8 months
12	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6
13	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	1,5 kg
14	Dimensioni del collo Pack size	277x225x90 mm
15	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14
16	Numero di strati Number of layers	4
17	Peso totale per pallet Total weight per pallet	84 kg

18	<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>
19	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Allergeni: nocciole, uova, burro - Prodotto nello stabilimento di Via Alba Cortemilia, 100 - Diano d'Alba (CN)</p> <p>Allergens: hazelnuts, eggs, butter. - Produced in Via Alba Cortemilia, 100 - Diano d'Alba (CN)</p>
20	<p>Monteu Roero, 28/03/2019</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>