


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Tris Specialità al Tartufo Truffle Specialities Tris	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 702183	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	Rettangolare base 22 x 5,5 cm altezza 6,5 cm Rectangular base 22 x 5,5 cm height 6,5 cm	
5	Ingredienti: Ingredients:	<p>CREMA DI TARTUFO BIANCO / WHITE TRUFFLE CREAM Ingredienti: Latte, Panna, Burro, Formaggio Grana, Tartufo bianco 5% (Tuber magnatum pico), Olio extravergine di oliva, Aroma di tartufo bianco, Sale, Farina di Grano. Prodotto nello stabilimento di Via Fontana - Campoli Appennino (FR) Ingredients: Milk, Cream, Butter, Grana Cheese, White truffle 5%, (Tuber magnatum pico), Extravirgin olive oil, White truffle aroma, Salt, Wheat flour. Produced in Via Fontana - Campoli Appennino (FR)</p> <p>SALSA TARTUFATA / TRUFFLED SAUCE Ingredienti: Funghi coltivati (Agaricus bisporus), Olive, Olio extravergine di oliva, Tartufo d'estate (Tuber aestivum Vitt.) 3%, Capperi, Acciughe, Aroma, Sale. Prodotto nello stabilimento di Loc. Catena Rossa, 7 - Piobesi d'Alba (CN) Ingredients: Mushrooms (Agaricus bisporus), Olives, Extravirgin Olive Oil, Summer Truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, Capers, Anchovies, Aroma, Salt. Produced in Loc. Catena Rossa, 7 - Piobesi d'Alba (CN)</p> <p>SALE AL TARTUFO / SALT WITH TRUFFLE Ingredienti: Sale fino grigio di Guerande 99%, Tartufo d'estate (Tuber aestivum vitt.) liofilizzato 1% (che equivale a 5% di tartufo fresco), Aroma. Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) Ingredients: Grey salt of Guerande 99%, Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) lyophilized 1% (equivalent to 5% of fresh truffle), Aroma. Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu</p>	

6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	<p>CREMA DI TARTUFO BIANCO / WHITE TRUFFLE CREAM Energia/Energy 1023 kJ/ 428 kcal Grassi/Fat 24g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 13g Carboidrati/Carbohydrates 2,5g di cui Zuccheri/Sugar 2,4g Fibre / Fibre 2,1g Proteine/Protein 3,1 g Sale/Salt 0,78 g</p> <p>SALSA TARTUFATA / TRUFFLED SAUCE Energia/Energy 1138 kJ/ 324 kcal Grassi/Fat 32g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 5,8g Carboidrati/Carbohydrates 3,9g di cui Zuccheri/Sugar 2,9g Fibre / Fibre 2,1g Proteine/Protein 14 g Sale/Salt 1,2 g</p> <p>SALE AL TARTUFO / SALT WITH TRUFFLE Energia/Energy 0 kJ/ 0 kcal Grassi/Fat 0g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 0g Carboidrati/Carbohydrates 0g di cui Zuccheri/Sugar 0g Fibre / Fibre 0g Proteine/Protein 0 g Sale/Salt 99 g</p>
7	Peso Weight	3 vasi da 80 g. 3 jars of 80 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, inseriti in astuccio cartone. Glass jars with twist-off cap tinplate and inner seal mastic, wrapped in carton box.
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	Numero composto dal giorno progressivo e dall'ultimo numero dell'anno in corso. Number dialed by progressive day and last the number of the year.
12	Conservabilità Shelf life	36 mesi 36 months
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in a cool and dry place
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2,4 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	232x148x232 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	24
18	Numero di strati Number of layers	5
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	288 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>	
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>

