


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Tris Mignon Creme Spalmabili Tris Miniature Spreadable Creams	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 448920	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	3 vasi cilindrici alt. 48mm diam. 43 mm in astuccio acetato 3 cylindrical jars h. 48 mm diam. 43 mm in acetate box	
5	Ingredienti Ingredients	<p>Crema Nocciola Piemonte IGP: "Nocciola Piemonte I.G.P." 36%, zucchero, latte scremato in polvere, olio di girasole, burro di cacao, sale, emulsionante: lecitina di girasole. Può contenere tracce di soia, mandorle, pistacchi, pinoli, noci.</p> <p>"Piemonte hazelnut P.G.I." cream: "Piemonte hazelnut P.G.I." 36%, sugar, low-fat powder milk, sunflower oil, cocoa butter, salt, emulsifier: sunflower lecithin. It may contain traces of soy, almonds, pistachios, pine nuts and nuts.</p> <p>Crema fondente: Cacao 28%, olio di girasole, zucchero, "Nocciola Piemonte I.G.P." 15%, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole. Può contenere tracce di latte, soia, mandorle, pistacchi, pinoli, noci.</p> <p>Dark cream: Cocoa 28%, sunflower oil, sugar, "Piemonte hazelnut P.G.I." 15%, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin. It may contain traces of milk, soy, almonds, pistachios, pine nuts and nuts.</p> <p>Crema Pistacchio: Pistacchio 50%, Zucchero, Olio di mais, Latte scremato in polvere.</p> <p>Pistachio cream: Pistachio 50%, sugar, corn oil, skimmed milk powder</p>	
6	Valori nutrizionali medi Average nutritional values 100g	<p>Crema Nocciola Piemonte IGP / Piemonte Hazelnut P.G.I. cream: Energia/Energy 2444 kJ/ 587 kcal Grassi/Fat 41,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 6,7 g / Carboidrati/Carbohydrates 43,8g di cui Zuccheri/Sugar 41g / Proteine/Protein 10,69 g / Sale/Salt 0,19 g</p> <p>Crema Fondente/Dark Cream: Energia/Energy 2375 kJ/ 569 kcal / Grassi/Fat 44,4 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 5,1 g / Carboidrati/Carbohydrates 30,5g di cui Zuccheri/Sugar 26,6g / Proteine/Protein 8,3 g / Sale/Salt 0,02 g</p> <p>Crema Pistacchio/Pistachio Cream: Energia/Energy 2455 kJ/ 590 kcal / Grassi/Fat 43 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 5,5 g / Carboidrati/Carbohydrates 41,7g di cui Zuccheri/Sugar 41,2g / Proteine/Protein 8,2 g / Sale/Salt 0,02 g</p>	
7	Peso Weight	gr. 38	
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 tinplate 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	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 in luogo fresco. 36 months in a cool place.
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Cool temperature.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	4,2 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	214x167x157 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	22
18	Numero di strati Number of layers	6
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	554,4 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	L'astuccio permette di avere un assaggio per ogni tipo di crema e può rappresentare un'originale idea regalo. The box allows to have a taste of our cream and may be a nice gift idea. Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)
22	Monteu Roero, 27/07/2021	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it