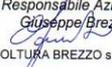


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales Name	Astuccio Legno 5 Creme Spalmabili Wood Box 5 Spreadable Creams
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l. 
3	Codice EAN EAN113 Code	8000571 448937
4	Forma e dimensione del prodotto Shape and dimension	5 vasi cilindrici alt. 48mm diam. 43 mm su base legno 5 cylindric jars h. 48 mm diam. 43 mm on wood base
5	Ingredienti: 5 gusti a scelta fra: Ingredients: 5 of these creams:	<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 Gianduja: Nocciola Piemonte IGP 50%, zucchero, latte magro in polvere, cacao, emulsionante: lecitina di girasole. Può contenere tracce di soia, mandorle, noci e pistacchi.</p> <p>Gianduja Cream: "Nocciola Piemonte PGI" hazelnut paste 50%, sugar, low-fat milk powder, cocoa, emulsifier: sunflower lecithin. May contain traces of soy, almond, nut and pistachio.</p> <p>Crema Pistacchio: Pistacchio 50%, Zucchero, Olio di mais, Latte scremato in polvere.</p> <p>Pistachio cream: Pistacchio 50%, sugar, corn oil, skimmed milk powder.</p> <p>Nocciolata: Miele Acacia 70%, Pasta di Nocciole 30%.</p> <p>Hazelnut and Honey cream: Acacia honey 70%, Hazelnut paste 30%.</p> <p>Crema di mandorla: Pasta di mandorla 50% (di cui mandorla 99,9%, aroma mandorla amara 0,1%), burro anidro, zucchero di canna, latte intero in polvere, aroma naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina di girasole. Può contenere tracce di pistacchi, nocciola, noci, noce Pecan, noce Macadamia e soia.</p> <p>Almond cream: Almond paste 50% (of which 99.9% almond, 0.1% bitter almond aroma), anhydrous butter, brown sugar, whole milk powder, natural vanilla aroma, emulsifier: sunflower lecithin. It may contain traces of pistachios, hazelnut, walnuts, Pecan nut, Macadamia nut and soy.</p> <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, almond, nut and pistachio.</p>
6	Valori nutrizionali medi per 100g Average nutritional values for 100g	<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 Gianduja/Gianduja Cream: Energia/Energy 2275 kJ/ 548 kcal - Grassi/Fat 35 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 3,5 g - Carboidrati/Carbohydrates 44g di cui Zuccheri/Sugar 39g - Proteine/Protein 13 g - Sale/Salt 0,14 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 0,03 g</p> <p>Nocciolata/Hazelnuts and honey cream: Energia/Energy 1834 kJ/ 437 kcal - Grassi/Fat 19g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 1,4g - Carboidrati/Carbohydrates 61g di cui Zuccheri/Sugar 59g - Fibre/Fibre 3g - Proteine/Protein 5,5g - Sale/Salt 0,10g</p> <p>Crema di Mandorla/Almond cream: Energia/Energy 2418 kJ/ 578 kcal / Grassi/Fat 51,6 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 4,5 g / Carboidrati/Carbohydrates 33,2g di cui Zuccheri/Sugar 25,1g / Proteine/Protein 11,8 g / Sale/Salt 0,05 g</p> <p>Crema Nocciole Piemonte IGP/Piemonte Hazelnut IGP 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>
7	Peso confezioni Weight of jars	gr. 190

8	Tipo e materiale di confezionamento	Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice. Glass jars with twist-off cap tinfoil and inner seal mastic.
9	Modalità di confezionamento Way of packaging	Invasettamento - Tappatura - Pastorizzazione - Etichettatura Putting in jar - Capping - Pasteurization - Labeling
10	Tipo 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 Shel life	18 mesi in luogo fresco. 18 months in a cool place.
13	Modalità di conservazione Method of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it quickly.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	2,2 Kg
16	Dimensioni del collo Pack size	250x160x30 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on pallet	19
18	Numero di strati Number of layers	12
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	501,6 Kg
20	Caratteristiche e modo di utilizzo Characteristic and way of using	L'astuccio permette di avere un assaggio per crema e può rappresentare un'originale idea regalo. The box allows to have a taste of our creams and may be a nice gift idea.
21	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.
22	Note Notes	Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)
23	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