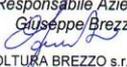


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Crema di Parmigiano Reggiano e Tartufo Parmigiano Reggiano cheese and Truffle Cream	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 070190	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 52 mm alt. 60 mm cylindric: diam. 52 mm high 60 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Panna , Parmigiano Reggiano DOP (latte , sale, caglio) 31%, Latte , Burro , Tartufo estivo italiano (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Amido di mais, Aroma. Cream , Parmigiano Reggiano PDO cheese (milk , salt, rennet) 31%, Milk , Butter , Summer Italian truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Corn starch , Aroma .	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1251 kJ/ 302 kcal Grassi/Fat 27 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 13 g Carboidrati/Carbohydrates 2,8g di cui Zuccheri/Sugar 2,1g Proteine/Protein 12g Sale/Salt 0,41g	
7	Peso Weight	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. Glass jars with twist-off cap tinfoil and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Pastorizzazione - Etichettatura Putting in jar - Capping - Pasteurization - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper	
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier	
12	Conservabilità Shelf life	24 mesi 24 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 15 days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	1,6 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	330x248x114 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	10	
18	Numero di strati Number of layers	8	

19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	720 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	Allergeni: Panna, Latte, Burro - SENZA GLUTINE Prodotto da IT 9-2631/L CE Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano Allergens: Cream, Milk, Butter - GLUTEN FREE Manufactured by IT 9-2631 / L EC Authorization Consortium of Parmigiano Reggiano cheese
22	Monteu Roero, 03/09/2021	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