
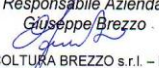


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

| | | | |
|----|--|---|---|
| 1 | Denominazione di vendita Sales name | Polenta Ai Funghi Porcini Polenta with Porcini Mushrooms |  |
| 2 | Marchio Brand | APICOLTURA BREZZO s.r.l. | |
| 3 | Codice EAN EAN13 Code | 8000571 828104 | |
| 4 | Forma e dimensione Shape and dimension | sacchetto base 145 mm alt. 270 mm prof. 24 mm bag with base 145mm heigh 250mm depth 24 mm | |
| 5 | Ingredienti Ingredients | Farina di mais istantanea, funghi porcini secchi 2,6%, prezzemolo. Instant corn flour, dry mushrooms 2,6%, parsley. | |
| 6 | Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value | Energia/Energy 1505 kJ/ 355 kcal Grassi/Fat 1,2g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0,9g Carboidrati/Carbohydrates 76,5g di cui Zuccheri/Sugar 0,3g Fibre/Fibre 3g Proteine/Protein 8g Sale/Salt 0,003g | |
| 7 | Peso Weight | 300 g | |
| 8 | Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material | Sacchetto in plastica Plastic bag | |
| 9 | Modalità di confezionamento Way of packing | Confezionato sottovuoto Vacuum packaged | |
| 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 | 18 mesi 18 months | |
| 13 | Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack | 6 | |
| 14 | Peso lordo del collo Gross weight of the neck | 2 kg | |
| 15 | Dimensioni del collo Pack size | 310x200x126 mm | |
| 16 | Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet | 12 | |
| 17 | Numero di strati Number of layers | 6 | |
| 18 | Peso totale per pallet Total weight per pallet | 144 kg | |

| | | |
|----|--|---|
| 19 | <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> |
| 20 | <p>Note</p> <p>Notes</p> | <p>Cottura 10 minuti - Cooking time 10 minutes</p> <p>Conservare in luogo fresco e asciutto - Keep in a cool and dry place</p> <p>Può contenere tracce di glutine, latte e derivati, soia, frutta secca con guscio (noci, nocciole, mandorle), sedano, molluschi.</p> <p>It may contains traces of gluten, milk and derivatives, soy, dried fruit with nuts (walnuts, hazelnuts, almonds), celery, clams</p> <p>Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p> <p>Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p> |
| 21 | <p>Monteu Roero, 07/09/2021</p> | <p>TIMBRO E FIRMA</p> <p>Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo</p>  <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it</p> |