


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Polenta macinata a pietra Stone-ground polenta	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 082834	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	sacchetto base 80 mm alt. 275 mm prof. 60 mm bag with base 80 mm heigh 275 mm depth 60 mm	
5	Ingredienti Ingredients	Farina di mais - Provenienza Italia (Piemonte) Corn flour - Origin Italy (Piedmont)	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1.446 kJ/ 346 kcal Grassi/Fat 0,8g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0,2g Carboidrati/Carbohydrates 76,0g di cui Zuccheri/Sugar 0,6g Fibre/Fibre 4,7g Proteine/Protein 6,8g Sale/Salt 0,0g	
7	Peso Weight	500 g	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Sacchetto in plastica Plastic bag	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Insacchettamento - Etichettatura - Inscatolamento Putting in bag - Labeling - Putting in box	
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 Conservare in luogo fresco e asciutto 18 months Keep in a cool and dry place.	
13	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
14	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	3,6 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	259,2 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 40 minuti - Cooking time 40 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><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>