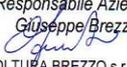


**SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET**

1	Denominazione di vendita Sales name	Tomini di Langa con Tartufo in olio di semi di Girasole Langa Tomini Cheese with Truffle in Sunflower oil
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Indicazioni geografiche Geographical indications	Ingredienti: <b>Formaggio</b> tomini 55% ( <b>Latte</b> italiano, Caglio, Sale, Fermenti lattici), Olio di semi di Girasole 44%, Tartufo (Tuber Aestivum) 0,5%, Aroma di tartufo 0,5%. Ingredients: Tomini <b>cheese</b> 55% (Italian <b>milk</b> , rennet, salt, Lactic), Sunflower oil 44%, Truffle (Tuber aestivum) 0,5%, Truffle aroma 0,5%.
4	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2555 kJ/ 619 kcal Grassi/Fat 61,5 g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 19g Carboidrati/Carbohydrates 1,5g di cui Zuccheri/Sugar 1,5g Proteine/Protein 14,7g Sale/Salt 1,23g
5	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.
6	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling
7	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper
8	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.
9	Conservabilità Shelf life	12 mesi 12 months
10	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco e asciutto, dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3 giorni. Store in a cool and dry place, after opening keep refrigerated and use within 3 days.
11	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.
12	Note Notes	Allergeni da dichiarare in etichetta: latte. Prodotto da IT 01/552 CE
13	Monteu Roero, 16/08/2021	TIMBRO E FIRMA  Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - <a href="http://www.brezzo.it">www.brezzo.it</a> - <a href="mailto:miele@brezzo.it">miele@brezzo.it</a>