



SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

| | | |
|----|--|---|
| 1 | Denominazione di vendita Sales name | Riso Carnaroli Carnaroli Rice |
| 2 | Marchio Brand | APICOLTURA BREZZO s.r.l. |
| 3 | Codice EAN EAN13 Code | 8000571 829927 |
| 4 | Forma e dimensione Shape and dimension | sacchetto base 85 mm alt. 150 mm prof. 40 mm bag with base 85 mm heigh 150 mm depth 40 mm |
| 5 | Ingredienti Ingredients | Riso Carnaroli origine: Italia Carnaroli Rice origin: Italy |
| 6 | Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value | Energia/Energy 1.494 kJ/ 352 kcal Grassi/Fat 0,5g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0,1g Carboidrati/Carbohydrates 79g di cui Zuccheri/Sugar 0,9g Fibre/Fibre 2,6g Proteine/Protein 6,5g Sale/Salt 0,03g |
| 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 | 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 | 5,2 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 | 374,4 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>Tempo di cottura: 18 minuti - Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p> <p>Cooking time: 18 minutes - Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p> |
| 21 | <p>Monteu Roero,</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> |