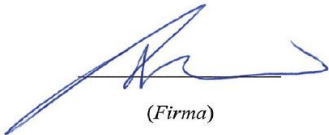


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Nocciola Piemonte I.G.P. Tostata Nocciola Piemonte P.G.I. Hazelnut
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Ingredienti Ingredients	Nocciola Piemonte I.G.P. "Nocciola Piemonte P.G.I." Hazelnut
4	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2740 kJ/ 655 kcal Grassi/Fat 63g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 5g Carboidrati/Carbohydrates 17g di cui Zuccheri/Sugar 5g Fibre/Fibre 10g Proteine/Protein 16g Sale/Salt 0g
5	Peso Weight	2000 g
6	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Sacchetto sottovuoto Vacuum bag
7	Materiale del collo Material of the pack	Sacchetto plastica Plastic bag
8	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier
9	Conservabilità Shelf life	18 mesi 18 months
10	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool and dry place
11	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	2
12	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	4,2 kg
13	Dimensioni del collo Pack size	373x290x213 mm
14	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	8
15	Numero di strati Number of layers	5
16	Peso totale per pallet Total weight per pallet	168 kg
17	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
18	Note Notes	

22	Monteu Roero, 13/06/2023	TIMBRO E FIRMA Andrea Brezzo Responsabile qualità  (Firma)
----	--------------------------	---