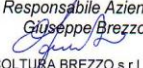


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Torta Imperiale Imperial Turrón		
2	Marchio Brand	EL ALMENDRO		
3	Codice EAN EAN13 Code	841022 3872681		
4	Forma e dimensione Shape and dimension	quadrata: lato 200 mm square: side 200 mm		
5	Ingredienti Ingredients	Mandorle 63%, Miele, Zucchero, Cialda (fecola di patate e olio di girasole), Albume d'uovo. Almonds 63%, Honey, Sugar, Wafer (potato starch and sunflower oil), Egg white.		
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 2289 kJ/ 550 kcal Grassi/Fat 36g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 3,7g Carboidrati/Carbohydrates 40g di cui Zuccheri/Sugar 30g Fibre/Fibre 7g Proteine/Protein 13g Sale/Salt 0g		
7	Peso Weight	200 gr		
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Sacchetto in plastica contenuto in scatola di cartone Plastic bag contained in cardboard box		
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Produzione, Insacchettamento, Inscatolamento Production, Bagging, Boxing		
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper		
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by supplier		
12	Conservabilità Shelf life	16 mesi 16 months		
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura ambiente Room temperature		
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12		
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	3 kg		
16	Dimensioni del collo Pack size	210x270x210 mm		
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	17		
18	Numero di strati Number of layers	6		
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	306 kg		

20	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
21	Note Notes	Allergeni: Mandorle e Albume d'uovo. Allergens: Almonds and Egg white.
22	Monteu Roero, 05/05/2021	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it