ITALIA B ITALIA
BREZZO
Idee Alimentari di Qualità

SCHEDA TECNICA PRODOTTO- TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Bagna cauda - Salsa a base di aglio ed acciughe Bagna cauda sauce - Garlic and Anchovies Sauce
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 096114
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 67 mm alt. 86 mm cylindric: diam. 67 mm high 86 mm
5	Ingredienti Ingredients	Aglio (origine Italia) 60%, **Acciughe** (zona FAO 34) 24%, Olio extravergine di oliva, sale, **panna,** correttore di acidità: acido citrico. Garlic (origin Italy) 60%, **Anchovies** (FAO zone 34) 24%, Extra virgin olive oil, Salt, **Cream,** acidity regulator: citric acid.
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values for 100g	Energia/Energy 1356 kJ/ 324 kcal Grassi/Fat 24,5 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 4,5 g Carboidrati/Carbohydrates 21,1 g di cui Zuccheri/of which Sugar 1,8g Proteine/Protein 7,6 g Sale/Salt 1,06 g
7	Peso Weight	180 g
8	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.
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling
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	36 mesi 36 months
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare previa bollitura. Store in a cool and dry place. Store in fridge after opening and consume it after boiling.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	4,2 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	277x225x90 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	14
18	Numero di strati Number of layers	10

19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	588 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	Scaldare fino al bollore prima dell'uso. Prodotto da IT S462C CE Allergeni: Acciughe, Panna. War up to boil before use. Produce by IT S462C CE Allergens: Anchovies, Cream.
22	Monteu Roero,	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