


SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Tris Sughì della Cucina Italiana Italian Cuisine Condiments Tris	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 532001	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	Rettangolare base 22 x 5,5 cm altezza 6,5 cm Rectangular base 22 x 5,5 cm height 6,5 cm	
5	Ingredienti: Ingredients:	<p>PESTO LIGURE / LIGURIAN PESTO Ingredienti: Basilico genovese DOP 35%, Olio extravergine di oliva 30%, Anacardi, Formaggio, Formaggio Grana padano (latte, caglio, sale, lisozima: proteina naturale estratta dall'uovo), Siero di latte, Aglio, Pinoli, Sale. Correttore di acidità: acido citrico. Prodotto nello stabilimento di Via Pellegrini 93, Borgomaro (IM) Ingredients: Basil from Genoa DOP 35%, Extravirgin olive oil 30%, Cashews, Cheese, Grana padano cheese (milk, rennet, salt, lysozyme: natural protein extracted from egg), Whey, garlic, pine nuts, salt. Acidity regulator: citric acid. Produced in Via Pellegrini 93, Borgomaro (IM)</p> <p>RAGU' ALLA BOLOGNESE / BOLOGNESE SAUCE Ingredienti: Pomodoro italiano, Carne di bovino provenienza Italia 35%, Cipolla, Carote, Sedano, Olio extravergine d'oliva, Sale, Zucchero, Piante aromatiche, Correttore di acidità: acido citrico. Prodotto da IT S462C CE Ingredients: Italian tomato, Italian beef 35%, Onions, Carrots, Celery, Extravirgin olive oil, Salt, Sugar, Aromatic herbs, Acidity regulator: citric acid. Produced by IT S462C CE</p> <p>SUGO CACIO E PEPE / CACIO CHEESE AND PEPPER SAUCE Ingredienti: Acqua, Formaggio pecorino romano 40% (latte di pecora, caglio, sale), Amido di mais, Pepe nero 0,5%, Sali di fusione: E331-E450, Acido sorbico. Prodotto da IT S462C CE Ingredients: Water, "Pecorino romano" cheese 40% (sheep</p>	

6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	PESTO LIGURE / LIGURIAN PESTO Energia/Energy 2681 kJ/ 640 kcal Grassi/Fat 64,5g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 9,5g Carboidrati/Carbohydrates 12g di cui Zuccheri/Sugar 2,5g Fibre / Fibre 6g Proteine/Protein 3,7 g Sale/Salt 2,71 g RAGU' ALLA BOLOGNESE / BOLOGNESE SAUCE Energia/Energy 290 kJ/ 69 kcal Grassi/Fat 2,8g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1,5g Carboidrati/Carbohydrates 3,5g di cui Zuccheri/Sugar 2,4g Fibre / Fibre 0,7g Proteine/Protein 7,2 g Sale/Salt 1,56 g SUGO CACIO E PEPE / CACIO CHEESE AND PEPPER SAUCE Energia/Energy 693 kJ/ 165 kcal Grassi/Fat 11g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 5,1g Carboidrati/Carbohydrates 1,7g di cui Zuccheri/Sugar 2g Fibre / Fibre 2g Proteine/Protein 13,4 g Sale/Salt 2,8 g
7	Peso Weight	3 vasi da 100 g. 3 jars of 100 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, inseriti in astuccio cartone. Glass jars with twist-off cap tinplate and inner seal mastic, wrapped in carton box.
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	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.
12	Conservabilità Shelf life	36 mesi 36 months
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in a cool and dry place
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2,4 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	255x172x126 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	19
18	Numero di strati Number of layers	8
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	364,8 kg

20	<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>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	
22	<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>

