

SCHEMA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET



1	Denominazione di vendita Sales Name	Focaccia classica con olio di oliva Classic "Focaccia" with olive oil
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN code	8000571 081066
4	Forma e dimensione del prodotto Shape and dimension	Vaschetta rettangolare base 220x125 x60mm high Rectangular tray base 220x125 x60mm high
5	Ingredienti Ingredients	Farina di grano tenero tipo "0", olio di oliva 21%, strutto, lievito di birra, farina di frumento maltata, sale. Può contenere tracce di sesamo, senape e soia . Soft wheat flour type "0", olive oil 21%, lard, brewer's yeast, malted wheat flour, salt. It may contain traces of sesame, mustard and soy .
6	Valori nutrizionali medi Average nutritional values 100g	Energia/Energy 1937 kJ/ 462 kcal Grassi/Fat 20 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 4,4 g Carboidrati/Carbohydrates 57 g di cui Zuccheri/Sugar 2,5 g Proteine/Protein 12 g Sale/Salt 2,2 g
7	Peso confezioni Weight of bottles	200 g
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Vaschetta e film in propilene saldato Polypropylene tray and film
9	Modalità di confezionamento Way of packaging	Impasto, lievitazione, cottura, raffreddamento, confezionamento. Kneading, leavening, cooking, cooling, packaging.
10	Tipo 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	8 mesi / 8 months
13	Modalità di conservazione Method of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in cool and dry place
14	Numero di confezioni per collo Number of bottles per box	12
15	Peso lordo del collo Gross weight of the box	3,8 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	373x290x213 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of boxes per layer on pallet	8
18	Numero di strati Number of layers	7

19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	210 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 are examined with HACCP method
22	Note Notes	Modalità di smaltimento: Vaschetta PS06 e film PP05 PLASTICA - Verifica le disposizioni del tuo comune.
23	Monteu Roero, 06/04/2023	TIMBRO E FIRMA Andrea Brezzo Responsabile qualità  (Firma)