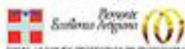




Buongustaio Piemonte® srl
Via Quaglia, 23 - 10026 Santena (TO) - Italy
Tel. (+39) 011 945 64 97
info@buongustaio piemonte.it
www.buongustaio piemonte.com



Scheda Tecnica Prodotto

Bagna Cauda – Salsa tipica Piemontese

cod. SPBC18B

Definizione del prodotto	Salsa a base di aglio e acciughe
Uso del prodotto	Ideale per intingere verdure, ottimo per la pasta
Ingredienti	aglio (origine Italia) 60%, acciughe (origine FAO 34) 24%, olio extra vergine d'oliva, sale, panna , correttore di acidità: acido lattico.
Scadenza	36 mesi all'atto del confezionamento
Lotto	Definito dal numero del giorno dall'inizio dell'anno
Modo di conservazione	Dopo l'apertura si conserva in frigorifero per 5 giorni Prima dell'apertura verificare l'integrità della capsula e/o del sigillo. Un rigonfiamento evidente della capsula può essere sintomo di cattivo stato di conservazione (anche a causa di urti durante il trasporto dei vasetti)
Temperatura di stoccaggio	Ambiente con temperatura preferibilmente non superiore ai 35° e non inferiore ai 5°. Non esporre direttamente a fonti di luce
Riconoscimento CEE	IT S 462 C CE
Valori Nutrizionali per 100g di prodotto	
Valore energetico	1058 kj / 256 kcal
Grassi	23g
di cui saturi	2,9g
Carboidrati	4,7g
di cui zuccheri	4,7g
Proteine	6,7g
Sale	0,29g
Codice ean	8032035007299

SOSTANZE ALLERGENICHE	ASSENZA	PRESENZA IN LABORATORIO	PRESENZA CERTA
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio. b) maltodestrine a base di grano. c) sciroppi di glucosio a base di orzo. d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	x	x	
Uova e prodotti a base di uova.	x	X	
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X	x
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	x		
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.	x	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.		X	x
Frutta a guscio vale a dire mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci peccan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch}, noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacea vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	x	X	
Sedano e proteine a base del sedano.	x	X	
Senape e prodotti a base di senape.	x	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	x	x	

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	x	x	
Lupini e prodotta a base di lupini.	x		
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	x	x	

Scheda Tecnica Logistica

Numero di vasi per cartone	12 vasi
Peso netto vaso	180 g
Peso lordo cartone	4,060 kg
Dimensione cartone	larghezza 22,5 cm x profondità 27 cm x altezza 9,5 cm
Cartoni per strato pallet	14ct per piano (168 vasi)
Strati per pallet	14 strati (2352 vasi)

Santena, 27/02/2020