

<b>HDS</b> Foodservice Srl	<b>SCHEMA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b>	Rev. 08 22/10/14 pag. 1 di 1  <b>Cod. Prodotto:</b> <b>DG212</b>
-------------------------------	--	---

<b>MARCHIO:</b> Dega – Ortobuono		<b>TAR:</b> 2002.9012
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>POLPA DI POMODORO f.to 3/1</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Polpa di pomodoro ottenuta a partire da pomodoro Italiano fresco, selezionato, pelato, tagliato, estruso, sgrondato e nuovamente selezionato. Al prodotto viene aggiunto succo di pomodoro parzialmente concentrato fino a raggiungere una giusta consistenza e gradevoli caratteristiche organolettiche. Il prodotto viene quindi confezionato in latta di banda stagnata e sottoposto ad idoneo trattamento termico.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Pomodoro, sale, correttore di acidità: E330.</b>	
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni ai sensi della direttiva 2007/68/CE Senza glutine (< 20 ppm)	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Prodotto commercialmente sterile. Stabile dopo incubazione a 37° C per 14 giorni e test di sterilità.	
<b>DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	3 anni dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sul coperchio. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto, travasare in contenitore idoneo e conservare in frigorifero.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	Primario: Latta in banda stagnata smaltata da 2650 ml. Secondario: Fardello da 6 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 48 x 32 x 16 cm. Peso lordo: 17.2 kg	
<b>QUANTITA' NOMINALE</b>	2500 g	
<b>SGOCCIOLATO</b>	/	
<b>EAN13</b>	8033011100867	
<b>BANCALIZZAZIONE</b>	6 latte per collo, 5 colli per strato, 10 strati per pallet. 300 latte per pallet.	

	<b>Emessa/Approvata</b>	
<b>Firma</b>	<b>L. Marini</b>	