

<p>HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)</p>	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p>Rev. 04 30/04/15 pag. 1 di 1</p> <p>Cod. Prodotto: DG1269</p>
--	---	---

MARCHIO: Dega – Ortobuono		TAR: 2005.7010
DENOMINAZIONE	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE - f.to 5/1	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Olive verdi della varietà Hojiblanca, provenienti dalla Spagna, raccolte al giusto grado di maturazione, deamaricate, denocciolate meccanicamente, confezionate in latta di banda stagnata con aggiunta di salamoia e sottoposte ad adeguato trattamento termico.	
INGREDIENTI	Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.	
ALLERGENI	Non contiene allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile. Stabile ai microrganismi mesofili dopo 14 giorni a 37°C con particolare riferimento a vuoto, pH e parametri microbiologici.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione e lotto indicati sul coperchio della latta. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 2/4 giorni.	
IMBALLAGGIO	Primario: Latta di banda stagnata verniciata da 4250 ml. Secondario: Fardello in termoretraibile da 3 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 16 x 47 x 24.5 cm. Peso lordo: 13.3 kg	
QUANTITA' NOMINALE	4100 g	
SGOCCIOLATO	2000 g	
EAN13	8033011100324	
BANCALIZZAZIONE	3 latte per collo, 11 colli per strato, 5 strati per bancale. 165 latte per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L.Marini	

