

HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04 02/02/15 pag. 1 di 1 Cod. Prodotto: DG1268
---	--	--

MARCHIO: Dega – Ortobuono		TAR: 2005.7010
DENOMINAZIONE	OLIVE NERE IN SALAMOIA - f.to 5/1	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Olive della varietà Hojiblanca, provenienti dalla Spagna, raccolte al giusto grado di maturazione, deamaricate e 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, stabilizzante del colore: gluconato ferroso.	
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.	
IMBALLAGGIO	Primario: Latta di banda stagnata verniciata da 4250 ml. Secondario: Fardello in termoretraibile da 3 latte. Dimensioni collo (LxPxX): 16 x 47 x 24.5 cm. Peso lordo: 13.3 kg	
QUANTITA' NOMINALE	4100 g	
SGOCCIOLATO	2500 g	
EAN13	8033011100737	
BANCALIZZAZIONE	3 latte per collo, 11 colli per strato, 5 strati per bancale. 165 latte per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	