

<p>HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)</p>	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p>Rev. 06 20/01/15 pag. 1 di 1</p> <p>Cod. Prodotto: DG1267</p>
--	---	---

MARCHIO: Dega – Ortobuono	TAR: 2005.7010
DENOMINAZIONE	OLIVE NERE DENOCCIOLATE - f.to 5/1
DESCRIZIONE PRODOTTO	Olive della varietà Hojiblanca, provenienti dalla Spagna, raccolte al giusto grado di maturazione, deamaricate ed imbrunite per ossidazione, 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, 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 e consumare entro 2 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	8033011100331
BANCALIZZAZIONE	3 latte per collo, 11 colli per strato, 5 strati per bancale. 165 latte per bancale.

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

