

<p align="center">HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)</p>	<p align="center">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p align="right">Rev. 05 02/02/15 pag. 1 di 1</p> <p align="right">Cod. prodotto: DG928</p>
---	--	--

MARCHIO: Dega		TAR: 1509.1090
DENOMINAZIONE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – f.to 100 x 10ml	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Miscela di oli di oliva originari dell’Unione Europea, ottenuti per spremitura a freddo di olive sane e in buono stato di maturazione; conservata e confezionata in confezione monodose formato bustina in materiale quadruplici accoppiato PET12+AL8+PET12+PE50 atossico per alimenti conforme al DM 21.03.73 e successive modifiche).	
INGREDIENTI	Olio di oliva extravergine (olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici) .	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE nr.1169/2011)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto microbiologicamente stabile a temperatura ambiente. Microrganismi patogeni assenti.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	12 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con mese ed anno sulla singola bustina. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.	
IMBALLAGGIO	Primario: bustine in film poliaccoppiato (PET/AL/PET/PE). Secondario: Box da 100 bustine. Imballo: cartone da 2 box Dimensioni imballo (LxPxA): 17.5 x 38 x 21.5 cm. Peso lordo: 3.1 kg	
QUANTITA' NOMINALE	100 x 10ml	
SGOCCIOLATO	/	
EAN13	8033011104230	
BANCALIZZAZIONE	12 colli per strato, 5 strati per pallet, 60 colli per pallet.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	

