

<b>HDS</b> <b>Foodservice Srl</b> Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b>	Rev. 06 02/02/15 pag. 1 di 1  <b>Cod. prodotto:</b> <b>DG925</b>
---	--	---

<b>MARCHIO:</b> Dega		<b>TAR:</b> 2209.0011
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP – f.to 100 x 5ml</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Aceto balsamico di Modena IGP conservato e confezionato in confezione monodose formato bustina in materiale quadruplico accoppiato PET12g.+ALL8g.+PET12g.+PE50g. atossico per alimenti conforme al DM 21.03.73 e successive modifiche.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Aceto di vino, mosto d'uva concentrato, antiossidante: anidride solforosa</b>	
<b>ALLERGENI</b>	Contiene anidride solforosa come residuo (Reg. UE nr.1169/2011)	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Prodotto microbiologicamente stabile a temperatura ambiente. Microrganismi patogeni assenti.	
<b>DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	24 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con mese ed anno sulla singola busta. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	Primario: bustine in film poliaccoppiato (PET/AL/PET/PE). Secondario: Box da 100 bustine. Imballo: cartone da 2 box Dimensioni imballo (LxPxX): 17.5 x 38 x 21.5 cm. Peso lordo: 2.6 kg	
<b>QUANTITA' NOMINALE</b>	100 x 5ml	
<b>SGOCCIOLATO</b>	/	
<b>EAN13</b>	8033011104209	
<b>BANCALIZZAZIONE</b>	12 colli per strato, 5 strati per pallet, 60 colli per pallet.	

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

