

HDS Foodservice Srl	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev.07 06/05/13 pag. 1 di 1 Cod. Prodotto: DG206
--------------------------------------	--	--

MARCHIO: Dega – Ortobuono		TAR: 2002.9012
DENOMINAZIONE	POLPA DI POMODORO FINE - f.to. 3/1	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Polpa di pomodoro ottenuta a partire da pomodoro Italiano fresco, selezionato, pelato, tagliato, sgrondato ed estruso finemente. Al prodotto viene aggiunto succo di pomodoro parzialmente concentrato fino a raggiungere una giusta consistenza e gradevoli caratteristiche organolettiche. Il prodotto viene quindi confezionato in latta di banda stagnata e sottoposto ad idoneo trattamento termico.	
INGREDIENTI	Pomodoro	
ALLERGENI	Non contiene allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE Senza glutine (< 20 ppm)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile. Stabile dopo incubazione a 37° C per 14 giorni e test di sterilità. Microorganismi patogeni assenti.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	3 anni dalla data di produzione e confezionamento. Lotto di produzione e termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sul coperchio. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Se non completamente consumato, conservare in frigorifero in idoneo contenitore.	
IMBALLAGGIO	Primario: Latta in banda stagnata smaltata da 2650 ml. Secondario: Cartone da 6 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 48 x 32 x 16 cm. Peso lordo: 17.2 kg	
QUANTITA' NOMINALE	2500 g	
SGOCCIOLATO	/	
EAN13	8033011100881	
BANCALIZZAZIONE	6 latte per collo, 5 colli per strato; 10 strati per pallet, 300 latte per pallet.	

	Emessa/Approvata	
Firma	M. Casella	