

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

<b>MARCHIO:</b> Dega – Ortobuono		<b>TAR:</b> 2002.9012
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>POLPA DI POMODORO FINE - f.to. 3/1</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	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.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Pomodoro</b>	
<b>ALLERGENI</b>	Non contiene allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE Senza glutine (< 20 ppm)	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Prodotto commercialmente sterile. Stabile dopo incubazione a 37° C per 14 giorni e test di sterilità. Microorganismi patogeni assenti.	
<b>DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	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.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	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	
<b>QUANTITA' NOMINALE</b>	2500 g	
<b>SGOCCIOLATO</b>	/	
<b>EAN13</b>	8033011100881	
<b>BANCALIZZAZIONE</b>	6 latte per collo, 5 colli per strato; 10 strati per pallet, 300 latte per pallet.	

	<b>Emessa/Approvata</b>	
<b>Firma</b>	<b>M. Casella</b>	