

HDS Foodservice Srl	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 07 23/04/14 pag. 1 di 1 Cod. Prodotto: DG1041
-------------------------------	--	---

MARCHIO: Dega – Mare d’Oro		TAR: 2005.9990	
DENOMINAZIONE	PEPERONCINI RIPIENI - f.to 1062 ml		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Peperoncini tondi, calibrati, selezionati e lavati, detorsolati e completamente puliti dai semi, farciti con pasta a base di tonno. Confezionati in vaso di vetro in presenza di olio di girasole e sottoposti a pastorizzazione.		
INGREDIENTI	Peperoncini 42%, olio di semi di girasole, tonno 21%, acciughe 2%, capperi 1%, sale, aceto di vino, sciroppo di glucosio, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico, antiossidante: acido L-ascorbico.		
ALLERGENI	Pesce (Direttiva UE nr. 2007/68/CE)		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto pastorizzato, microbiologicamente stabile a temperatura ambiente. Microorganismi patogeni assenti.		
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	24 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato in etichetta. Conservare in luogo fresco ed asciutto, una volta aperto conservare in frigorifero.		
IMBALLAGGIO	Primario: Vaso di vetro da 1062 ml con capsula metallica a vite e sigillo. Secondario: Cartone da 6 vasi. Dimensioni collo (LxIxh): 22 x 33 x 16 cm; Perso lordo: 8.5 kg.		
QUANTITA' NOMINALE	950g		
SGOCCIOLATO	/		
EAN13	8033011103653	EAN COLLO	18033011103650
BANCALIZZAZIONE	6 vasi per collo, 10 colli per strato, 6 strati per bancale. 360 vasi per bancale.		

	Emessa/Approvata	
Firma	M. Casella	