

HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 11 10/07/14 pag. 1 di 1 Cod. prodotto: DG1322
---------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

MARCHIO: Dega – Grand Chef		TAR: 2103.9090
DENOMINAZIONE	SALSA BOSCAIOLA - f.to 1062 ml	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Salsa emulsionata a base di maionese, miscelata con funghi coltivati, conservata in contenitore di vetro con capsula a vite.	
INGREDIENTI	Olio di semi di girasole, funghi porcini e prataioli (Boletus edulis e relativo gruppo, Agaricus bisporus) 18%, tuorlo d'uovo categoria A, aceto di vino, sale, zucchero, prezzemolo, succo di limone, aromi naturali, amido modificato di mais, correttore di acidità: E270, conservante: E200.	
ALLERGENI	Uova (Dir. 2007/68/CE)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto microbiologicamente stabile a temperatura ambiente. Microrganismi patogeni assenti.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	10 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno in etichetta. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero.	
IMBALLAGGIO	Primario: Vaso di vetro con capsula a vite da 1062 ml. Secondario: Fardello in termoretraibile da 6 vasi. Dimensioni collo (LxPxA): 33 x 22 x 16.5 cm. Peso lordo: 8.50 kg.	
QUANTITA' NOMINALE	1000 ml	
SGOCCIOLATO	/	
EAN13	8033011101000	
BANCALIZZAZIONE	6 vasi per collo, 12 colli per strato, 5 strati per bancale. 360 vasi per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	