

HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 08 12/03/15 pag. 1 di 1 Cod. prodotto: DG1323
---	--	--

MARCHIO: Dega – Grand Chef		TAR: 2103.9090
DENOMINAZIONE	SALSA TARTARA - f.to 1062ml	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Salsa emulsionata a base di maionese, miscelata con ortaggi tritati, conservata in contenitore di vetro con capsula a vite	
INGREDIENTI	Olio di semi di girasole, verdure in proporzioni variabile 11% (rape, carote, cetrioli, peperoni, cavolfiori, finocchio, cipolle), tuorlo d'uovo cat. A, aceto di vino, senape, sale, zucchero, prezzemolo, succo di limone, aromi naturali, stabilizzante: gomma xanthano, correttore di acidità: acido lattico, conservante: acido sorbico.	
ALLERGENI	Uova, senape (Direttiva UE nr. 2007/68/CE) Senza glutine (< 20 ppm)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto stabile a temperatura ambiente. Microorganismi 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, fresco e al riparo dalla luce diretta. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.	
IMBALLAGGIO	Primario: Vaso di vetro con capsula a vite da 1062 ml. Secondario: Termopack da 6 vasi. Dimensioni collo (LxPxA): 33 x 22 x 16.5 cm. Peso lordo: 8.50 kg.	
QUANTITA' NOMINALE	1000 ml	
SGOCCIOLATO	/	
EAN13	8033011100393	
BANCALIZZAZIONE	6 vasi per collo, 12 colli per strato, 5 strati per bancale. 360 vasi per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	