

HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 09 02/12/14 pag. 1 di 1 Cod. prodotto: DG1324
---	--	--

MARCHIO: Dega – Grand Chef		TAR: 2103.9090
DENOMINAZIONE	SALSA BERNESE - f.to 1062	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Salsa emulsionata a base di maionese, miscelata con cetriolini sott'aceto, senape e prezzemolo, conservata in contenitore di vetro con capsula a vite	
INGREDIENTI	Olio di semi di girasole 72%, cetrioli dal fresco 8%, tuorlo d'uovo cat. A 7.9%, aceto di vino, zucchero, sale, senape, prezzemolo, amido modificato di mais, succo di limone, aromi naturali, correttore di acidità: acido lattico (E270), conservante acido sorbico (E200).	
ALLERGENI	Contiene uova e 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.	
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	8033011100409	
BANCALIZZAZIONE	6 vasi per collo, 12 colli per strato; 5 strati per bancale. 360 vasi per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	