

HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 05 24/11/14 pag. 1 di 1 Cod. Prodotto: DG1109
---	--	--

MARCHIO: Dega – Boscoricco		TAR: 2003.1030
DENOMINAZIONE	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI – f.to 1/1	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) freschi, selezionati, calibrati, puliti, cotti, tagliati a fette lungo l'asse longitudinale e confezionati con liquido di governo in contenitore di banda stagnata e sottoposti ad idoneo trattamento termico.	
INGREDIENTI	Funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>) 68%, olio di semi di girasole, sale, amido di riso, porcino in polvere (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), pepe, prezzemolo, aglio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, estratto di lievito, zucchero, cipolla, pomodoro.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni ai sensi della (direttiva UE nr. 2007/68/CE	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Il prodotto è commercialmente sterile. Non manifesta alterazioni di tipo chimico, chimico-fisico, microbiologico ed organolettico dopo incubazione a 37°C per 7 giorni.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Data di scadenza indicata con giorno, mese ed anno sul coperchio. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo.	
IMBALLAGGIO	Primario: Latta in banda stagnata verniciata da 850 ml con apertura a strappo. Secondario: Fardello in termoretraibile da 6 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 20 x 30 x 12 cm. Peso lordo: 5.8 kg.	
QUANTITA' NOMINALE	780 g	
SGOCCIOLATO	> 500 g	
EAN13	8033011102434	
BANCALIZZAZIONE	6 latte per collo, 12 colli per strato, 12 strati per pallet, 864 latte per pallet.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	