

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

<b>MARCHIO: Dega – Boscoricco</b>		<b>TAR: 2003.1030</b>
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI – f.to 1/1</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	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.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>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.</b>	
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni ai sensi della (direttiva UE nr. 2007/68/CE	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Il prodotto è commercialmente sterile. Non manifesta alterazioni di tipo chimico, chimico-fisico, microbiologico ed organolettico dopo incubazione a 37°C per 7 giorni.	
<b>DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	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.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	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.	
<b>QUANTITA' NOMINALE</b>	780 g	
<b>SGOCCIOLATO</b>	> 500 g	
<b>EAN13</b>	8033011102434	
<b>BANCALIZZAZIONE</b>	6 latte per collo, 12 colli per strato, 12 strati per pallet, 864 latte per pallet.	

	<b>Emessa/Approvata</b>	
<b>Firma</b>	<b>L. Marini</b>	