

<b>HDS</b> <b>Foodservice Srl</b> Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b>	Rev. 09 27/11/14 pag. 1 di 1  <b>Cod. Prodotto:</b> <b>DG1207</b>
---------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

<b>MARCHIO: Dega – Ortobuono</b>		<b>TAR: 2005.9990</b>
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>ZUCCHINE ARROSTITE in olio di semi di girasole f.to 1/1</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Zucchine Italiane raccolte al giusto grado di maturazione, selezionate, pulite, private delle parti non edibili, tagliate lungo l'asse longitudinale in fette di spessore omogeneo, grigliate, aromatizzate, conservate in olio di semi di girasole, confezionate in latta di banda stagnata e sottoposto a idoneo trattamento termico di stabilizzazione.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Zucchine, olio di semi di girasole, sale, zucchero, piante aromatiche, correttori di acidità: glucono-delta-lattone E575, acido lattico E270, acido citrico E330, rassodante: cloruro di calcio E509.</b>	
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Prodotto commercialmente sterile. Stabile dopo incubazione a 37 °C per 14 gg, con particolare riferimento a pH, vuoto e conta microbica.	
<b>DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno su uno dei fondi. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 2/4 giorni.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	Primario: Latta in banda stagnata verniciata da 850 ml con apertura a strappo. Secondario: Cartone da 6 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 20 x 30 x 12 cm. Peso lordo: 5.7 kg.	
<b>QUANTITA' NOMINALE</b>	780g	
<b>SGOCCIOLATO</b>	500g	
<b>EAN13</b>	8033011101406	
<b>BANCALIZZAZIONE</b>	6 latte per collo, 12 colli per strato, 12 strati per bancale. 864 latte per bancale.	

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