

HDS Foodservice Srl <small>Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)</small>	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev.05 15/07/15 pag. 1 di 1 Cod. Prodotto: DG1198
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

MARCHIO: Dega		TAR: 2005.7010
DENOMINAZIONE	OLIVE VERDI INTERE IN SALAMOIA f.to 3/1	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Olive verdi della varietà Hojiblanca, provenienti dalla Spagna, raccolte al giusto grado di maturazione, deamaricate, denocciolate meccanicamente, confezionate in latta di banda stagnata con aggiunta di liquido di governo salamoiato e sottoposte ad adeguato trattamento termico.	
INGREDIENTI	Olive, acqua, sale, correttori di acidità: acido lattico e acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.	
ALLERGENI	Non contiene allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE e Reg UE nr 1169/2011	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile. Stabile ai microrganismi mesofili dopo 14 giorni a 37°C con particolare riferimento a vuoto, pH e parametri microbiologici.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato sul coperchio della latta. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero.	
IMBALLAGGIO	Primario: Latta di banda stagnata verniciata da 2650 ml. Secondario: Fardello in termoretraibile da 6 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 48 x 32 x 16 cm. Peso lordo: 17.6 kg	
QUANTITA' NOMINALE	2600 g	
SGOCCIOLATO	1600 g	
EAN13	8033011102298	
BANCALIZZAZIONE	6 latte per collo, 5 colli per strato, 9 strati per bancale. 270 latte per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	

