

HDS Foodservice Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 07 13/10/14 pag. 1 di 1 Cod. prodotto: DG1357
-------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

MARCHIO: Dega – GrandChef		TAR: 2103.9090
DENOMINAZIONE	PATE' DI OLIVE NERE - f.to 580 ml	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Crema semidensa, pastosa, a base di olive nere, confezionata in contenitore di vetro con capsula a vite e pastorizzata.	
INGREDIENTI	Polpa di olive nere 94%, olio extra vergine di oliva, sale, correttore di acidità: E330 (acido citrico).	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile. Non manifesta alterazioni dopo un periodo di incubazione di 7 giorni a 37°C.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato sul coperchio con giorno, mese ed anno. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo.	
IMBALLAGGIO	Primario: vaso in vetro con capsula a vite da 580 ml. Secondario: fardello in termoretraibile da 6 vasi; Dimensioni (LxPxA): 18 x 27 x 12 cm; Peso lordo: 5.2 kg.	
QUANTITA' NOMINALE	530 g	
SGOCCIOLATO	/	
EAN13	8033011101635	
BANCALIZZAZIONE	6 vasi per collo, 16 colli per strato, 10 strati per bancale. 960 vasi per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	