

HDS Foodservice Srl	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev.07 07/10/14 pag. 1 di 1 Cod. Prodotto: DG1415
--------------------------------------	--	---

MARCHIO: Dega – Dolci Idee		TAR: 2007.9939
DENOMINAZIONE	TOPPING FRUTTI DI BOSCO - f.to 1000ml	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparato denso per guarnizione a base di frutta, di colore, odore e sapore tipico dei frutti di bosco, confezionato in bottiglia di polietilene per alimenti. Ideale per la decorazione di prodotti dolciari.	
INGREDIENTI	Scioppo di glucosio-fruttosio, frutti di bosco in proporzione variabile 25% (puree di mirtilli, fragole, more, lamponi), zucchero, addensante: amido modificato E1422, correttore di acidità: E330, aromi, conservante: E202, coloranti: E120, E131.	
ALLERGENI	Non sono presenti altri allergeni ai sensi dell'allegato II del reg. UE N. 1169/2011	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile. Microbiologicamente stabile a temperatura ambiente. Non manifesta alterazioni di tipo chimico, chimico-fisico, microbiologico ed organolettico dopo incubazione a 32° C per 15 giorni.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Lotto e termine minimo di conservazione indicato sul corpo della bottiglia. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.	
IMBALLAGGIO	Primario: bottiglie in polietilene per alimenti con tappo richiudibile. Secondario: cartone da 6 pezzi. Dimensioni collo (LxPx): 16 x 24 x 27 cm. Peso lordo: 6.5 kg	
QUANTITA' NOMINALE	1000 g	
SGOCCIOLATO	/	
EAN13	8033011101710	
BANCALIZZAZIONE	6 bottiglie per collo, 25 colli per strato, 4 strati per bancale. 600 pezzi per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	

