

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

<b>MARCHIO: Dega – Dolci Idee</b>		<b>TAR: 2007.9939</b>
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>TOPPING FRUTTI DI BOSCO - f.to 1000ml</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	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.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>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.</b>	
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti altri allergeni ai sensi dell'allegato II del reg. UE N. 1169/2011	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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.	
<b>DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	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.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	Primario: bottiglie in polietilene per alimenti con tappo richiudibile. Secondario: cartone da 6 pezzi. Dimensioni collo (LxPxA): 16 x 24 x 27 cm. Peso lordo: 6.5 kg	
<b>QUANTITA' NOMINALE</b>	1000 g	
<b>SGOCCIOLATO</b>	/	
<b>EAN13</b>	8033011101710	
<b>BANCALIZZAZIONE</b>	6 bottiglie per collo, 25 colli per strato, 4 strati per bancale. 600 pezzi per bancale.	

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

