

HDS Foodservice Srl	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 11 11/09/14 pag. 1 di 1 Cod. prodotto: DG1227
-------------------------------	--	--

MARCHIO: Dega – Ortobuono		TAR: 2005.9960
DENOMINAZIONE	CRAUTI AL NATURALE f.to. 1/1	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Foglie di cavoli cappucci, tagliate in liste sottili e lasciate fermentare in silos, sotto debole pressione. L'acido lattico e l'acido butirrico che si formano naturalmente danno al prodotto il caratteristico sapore. Il prodotto è conservato in latta di banda stagnata verniciata e sottoposto a trattamento termico di stabilizzazione.	
INGREDIENTI	Crauti, sale	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile. 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. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sul coperchio. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.	
IMBALLAGGIO	Primario: Latta in banda stagnata verniciata da 850 ml. Secondario: Fardello in termoretraibile da 6 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 20 x 30 x 12 cm. Peso lordo: 5.6 kg.	
QUANTITA' NOMINALE	770 g	
EAN 13	8033011100218	
PALLETIZZAZIONE	6 latte per collo, 14 colli per strato; 10 strati per pallet; 840 pezzi per pallet.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	