

| | | |
|--|---|---|
| <p>HDS Foodservice srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)</p> | <p>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</p> | <p>Rev. 09 03/07/2015 pag. 1 di 1</p> <p>Cod. prodotto: DG1501</p> |
|--|---|---|

| | | |
|---|--|--|
| MARCHIO: Dega | | TAR: 2008.5061 |
| DENOMINAZIONE | ALBICOCHE ALLO SCIROPPO - f.to 3/1 | |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Alvei di albicocche scelte, pelate, selezionate, calibrate, denocciolate, confezionate con sciroppo di zucchero in latta di banda stagnata e sottoposte a trattamento termico di stabilizzazione. | |
| INGREDIENTI | Albicocche, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Aspetto | Albicocche pelate tagliate a metà |
| | Colore | Giallo-arancio, intenso, tipico del prodotto. Liquido di governo paglierino, limpido |
| | Odore e sapore | Dolce, caratteristico |
| | Consistenza | Soda, non troppo tenera ne troppo dura |
| | Numero pezzi per latta | 80 - 100 |
| | Calibro medio | 40-50 mm |
| REQUISITI CHIMICO - FISICI | Vuoto (spazio di testa) | > 10 cm Hg |
| | pH | 3.6 – 3.9 |
| | Acidità citrica | 0.4 % |
| | R.O. sul liquido di gov. | 18 ° Bx (+/- 1) |
| ALLERGENI | Non contiene allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Il prodotto non presenta sviluppo microbico ne alterazione dei caratteri chimico-fisici ed organolettici dopo incubazione a 32°C per 14 giorni. | |
| DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE | 36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno mese ed anno in etichetta. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, travasare in contenitore idoneo e conservare in frigorifero per pochi giorni. | |
| QUANTITA' NOMINALE | 2.6 kg | |
| SGOCCIOLATO | 1.5 kg | |
| IMBALLAGGIO | Primario: latta in banda stagnata grezza da 2650 ml Secondario: cartone da 6 latte Dimensioni collo (L x P x H): 48 x 32 x 16 cm. Peso lordo: 17.5 kg | |
| EAN 13 | 8033011102038 | |
| BANCALIZZAZIONE | 6 latte per collo, 5 collo per strato, 9 strati per bancale. 270 latte per bancale. | |

| | | |
|--------------|-------------------------|--|
| | Emessa/Approvata | |
| Firma | L. Marini | |