

<b>HDS</b> Foodservice Srl	<b>SCHEMA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b>	Rev. 09 08/03/13 pag. 1 di 1  Cod. Prodotto: <b>DG203</b>
-------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------

<b>MARCHIO:</b> Dega – Ortobuono		<b>TAR:</b> 2002.9012
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>PASSATA DI POMODORO - f.to 3/1</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Prodotto ottenuto da pomodoro ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ) Italiano fresco, sano e raccolto a completa maturazione. Lavato, pulito, selezionato elettronicamente, estratto per passatura e successivamente concentrato mediante tecnologia "Hot Break". Il prodotto finito viene in fine confezionato in latta di banda stagnata e sottoposto ad idoneo trattamento termico di stabilizzazione.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Pomodoro, sale</b>	
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE Senza glutine (< 20 ppm)	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Prodotto commercialmente sterile. Stabile dopo incubazione a 37° C per 14 giorni e test di sterilità.	
<b>DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	3 anni 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. Se non completamente consumato, conservare in frigorifero in idoneo contenitore.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	Primario: Latta in banda stagnata smaltata da 2650 ml. Secondario: Cartone da 6 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 48 x 32 x 16 cm. Peso lordo: 17.5 kg	
<b>QUANTITA' NOMINALE</b>	2550 g	
<b>SGOCCIOLATO</b>	/	
<b>EAN13</b>	8033011100898	
<b>BANCALIZZAZIONE</b>	6 latte per collo, 5 colli per strato, 10 strati per bancale. 300 latte per bancale.	

	<b>Emessa/Approvata</b>	
<b>Firma</b>	<b>M. Casella</b>	