

HDS Foodservice Srl	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 07 10/10/14 pag. 1 di 1 Cod. Prodotto: DG200
-------------------------------	--	---

MARCHIO: Dega – Ortobuono		TAR: 2002.1010
DENOMINAZIONE	POMODORI PELATI SUPERSALSATI f.to. 3/1	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Frutti di pomodoro (<i>Lycopersicon esculentum</i>) Italiano di varietà allungata e ad elevata polposità, lavorati dal fresco, raccolti al giusto grado di maturazione, calibrati, pelati, selezionati elettronicamente e manualmente, quindi confezionati in latta di banda stagnata con aggiunta di succo di pomodoro opportunamente concentrato e sottoposti ad idoneo trattamento di stabilizzazione termica.	
INGREDIENTI	Pomodori pelati, succo di pomodoro, correttore di acidità: E330.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni ai sensi della direttiva UE nr. 2007/68/CE Senza glutine (< 20 ppm)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile. Stabile dopo incubazione a 37° C per 14 giorni e test di sterilità.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	3 anni dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno in etichetta, lotto di produzione sul coperchio. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Se non completamente consumato, conservare in frigorifero in idoneo contenitore.	
IMBALLAGGIO	Primario: Latta in banda stagnata smaltata da 2650 ml. Secondario: Cartone o termopack da 6 latte. Dimensioni collo (LxPxA): 48 x 32 x 16 cm. Peso lordo: 17.2 kg	
QUANTITA' NOMINALE	2500 g	
SGOCCIOLATO	1530 g	
EAN13	8033011100829	
BANCALIZZAZIONE	6 latte per collo, 5 colli per strato; 10 strati per bancale. 300 latte per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	