

HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 12 17/10/14 pag. 1 di 1 Cod. prodotto: DG1310
---	--	--

MARCHIO: Dega – Grand Chef		TAR: 2103.9090.81
DENOMINAZIONE	MAIONESE GRAND CHEF - f.to 5 kg	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Maionese per uso professionale, conservata in secchiello ermetico con coperchio richiudibile.	
INGREDIENTI	Olio di semi di girasole (50%), acqua, uova fresche pastorizzate di categoria A (9%), aceto di vino, amido modificato, sale, zucchero, aroma, addensanti (E412, E415), acidificanti (E270, E330), conservante (E200).	
ALLERGENI	Contiene uova (Reg. UE nr. 1169/2011) Senza glutine (< 20ppm)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto microbiologicamente stabile a temperatura ambiente. Microorganismi patogeni assenti.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	10 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sulla confezione. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero.	
IMBALLAGGIO	Primario: secchiello e coperchio in PP. Secondario: termopack da 2 secchielli. Dimensioni collo (LxPxA): 46 x 23 x 20. Peso lordo: 10.2 kg	
QUANTITA' NOMINALE	5 kg	
EAN13	8033011103868	
BANCALIZZAZIONE	2 secchielli per collo, 9 colli per strato; 7 strati per bancale. 126 pezzi per bancale.	
IMMAGINE PRODOTTO		

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	