

conserve alimentari

HDS SpA Via Privata Paolo Baffi s.n.c. 27015 Landriano (PV)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.01 21/03/23 pag. 1 di 2

Cod. Prodotto: DA50206

MARCHIO: D'Amico			TAR: 2002.1090
DENOMINAZIONE	POMODORINO COL PIZZO GIALLO A "PACCHETELLE" IN ACQUA E SALE – f.to vaso 1062 ml		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto destinato agli operatori nel settore catering e ristorazione, ottenuto dalla lavorazione di pomodorini gialli tagliati a metà, esenti da fitopatie, conservati in acqua e sale, confezionati in vaso vetro e sottoposti ad idoneo trattamento termico di stabilizzazione.		
INGREDIENTI	Pomodorino giallo non pelato, acqua, sale, correttori di acidità acido citrico E330.		
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni ai sensi Reg UE nr. 1169/2011		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto	ENERGIA GRASSI di cui acidi grassi saturi CARBOIDRATI di cui zuccheri FIBRE PROTEINE SALE	81 kJ / 19 kg 0 g 0 g 3.0 g 2.9 g 0.8 g 1.4 g 0.42 g	cal
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Il prodotto dopo 15gg in incubazione a 37°C non presenta alterazioni in atto.		
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sulla capsula. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero, nel proprio liquido, e consumare entro 3 giorni.		
QUANTITA' NOMINALE	1000g		









conserve alimentari			
SGOCCIOLATO	650g		
IMBALLAGGIO	Primario: vaso vetro da 1062ml (vaso GL70 vetro + capsule C/FE91 acciaio) Secondario: termopacchi con vassoio da 6 pezzi (fardello PAP20 carta + estensibile LDPE4 plastica). Dimensioni collo (LxPxH): 30 x 22 x 16 cm. Peso lordo: 8.5 kg		
EAN 13	8005695021011		
BANCALIZZAZIONE	NCALIZZAZIONE 6 pezzi per collo, 12 colli per strato, 9 strati per pallet. 648 pezzi per pallet (bancale FOR50 legno).		

NOTE: HDS SPA, in linea con quanto previsto dallo standard IFS Broker, dichiara che i prodotti commercializzati provengono sia da fornitori certificati GFSI che non. Tutti i fornitori sono regolarmente soggetti a stato di qualifica.

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	





