



D&D ITALIA SpA

conserven alimentari

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Prodotto: DA 7361 ZUCCHINE alla Caprese "Le Specialità"

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: zucchine, olio di semi di girasole, aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino, piante aromatiche, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico.

CONSERVABILITA', SHELF LIFE, DISTRIBUZIONE

Prodotto stabile a temperatura ambiente, scadenza 36 mesi dalla produzione, trasporto e immagazzinamento a temperatura ambiente. Una volta aperto si conserva 15 giorni in frigo ricolmo di olio

USO PREVISTO

Il prodotto finito è indicato come contorno, antipasto, da consumare senza ulteriore lavorazione. Può, inoltre, essere accompagnato ad altri tipi di ortaggi e di verdure e usato come farcitura di tramezzini, panini e pizze.

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Contenitore: vetro.
Tipo di chiusura: capsula di sicurezza con flip.
Etichettatura: si.
Confezionamento: termopacchi con vassoio.
Tipo bancale: EUR/EPAL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: caratteristico.
Sapore: caratteristico.
Colore: tipico.
Consistenza: buona.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Contenuti medi per 100 g di prodotto sgocciolato
Valore energetico: 134 Kcal – 555Kj
Grassi: 10g
di cui acidi grassi saturi 1.0g
Carboidrati 5.5g
di cui zuccheri 1.3g
Fibre 0.8g
Proteine 5.0g
Sale 2.6g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: 4.0 ± 0.3
Sale (%): 2.0 ± 0.8
Acidità (% acido acetico): 1.6 ± 0.4
Vuoto: > 100 mm Hg
Corpi estranei: assenti

DICHIARAZIONE OGM

Nessun ingrediente ha origine da OGM

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Nessuno

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto dopo 15gg in incubazione a 37°C non presenta alterazioni in atto.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Formato ml	Peso netto g	Peso sgocc. g	Pezzi/confez.	Conf/bancale
315	280	160	8	196

D&D ITALIA SPA
Responsabile Controllo Qualità
Dott. ^{ssa} SONIA TEA

