

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Prodotto: DA 431 GUSTORISO CLASSICO

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: vegetali misti in proporzione variabile (carote , peperoni , sedanorape, cetrioli, finocchi, carciofi , capperi), acqua, olive verdi, olive nere con stabilizzante del colore gluconato ferroso, funghi coltivati "Agaricus bisporus" , olio di semi di girasole, sale , zucchero, aceto di vino , correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico e anidride solforosa, aromi.

Il prodotto può contenere noccioli di olive o frammenti di essi.

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 3 giorni in frigo ricolmo del proprio liquido

USO PREVISTO: Il prodotto finito è indicato come condimento di base per l'insalata di riso, alla quale possono essere aggiunti, tonno, würstel, pomodori ed altri tipi di ortaggi e verdure, secondo gradimento.

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Contenuti medi per 100 g di prodotto sgocciolato
Valore energetico: 38 Kcal – 156Kj
Grassi 1.6g
di cui acidi grassi saturi 0,2g
Carboidrati 3.1g
di cui zuccheri 0 g
Fibre 2.3g
Proteine 1.6g
Sale 1.7g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: 3.80 ± 0.3
Sale (%): 1.8 ± 0.5
Acidità (%acido acetico): 0.3 ± 0.10
Vuoto: > 100 mmHg
Corpi estranei: assenti

DICHIARAZIONE OGM

Nessun ingrediente ha origine da OGM

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Anidride solforosa, sedano

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	290	170	8	196



D&D ITALIA SPA
Responsabile Controllo Qualità

Dott.^{ssa} *SONIA FEI*