

conserve alimentari

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 18 07/09/21 pag. 1di 2

Cod. prodotto: EB304

MARCHIO: Manuelito		TAR: 2103.2000	
DENOMINAZIONE	MEXICAN DIP – f.to 1062 ml	1741.1 210012000	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Salsa cremosa, a base di pomodoro e arricchita di peperoni, cipolla e peperoncino.		
INGREDIENTI	Pomodori 58%, cipolle, acqua, zucchero, aceto di alcool, amido modificato, peperoncini jalapeño 2,4%, peperoncini verdi 2,2%, peperoni rossi, sale, aroma, aglio, antiossidante: acido ascorbico E300, spezie, succo di limone concentrato, oleoresina di peperone.		
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni (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	207 kJ / 49 kcal 0 g 0 g 11 g 7 g 0.8 g 0.8 g 2.5 g	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto pastorizzato. Il prodotto è sottoposto a test di incubato a 37°C, durante il quale non si registra alcuna fluttuazione del livello del valore di pH. Microrganismi patogeni assenti.		
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sul coperchio. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero, al quale, e consumare entro 3 giorni.		









conserve alimentari			
IMBALLAGGIO	Primario: vaso in vetro con capsula a vite richiudibile Secondario: Fardello termoretraibile da 6 pezzi Dimensioni collo (LxPxA): 31 x 20 x 18.5 cm. Peso lordo: 6.6 kg		
QUANTITA' NOMINALE	1050 g		
SGOCCIOLATO	1		
EAN13	8033011111245		
BANCALIZZAZIONE	6 pezzi per collo, 12 colli per strato, 6 strati per bancale. 72 colli per bancale, 432 pezzi per bancale.		

NOTE: HDS SPA, in linea con quanto previsto dallo standard IFS Broker V.3, 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	





