



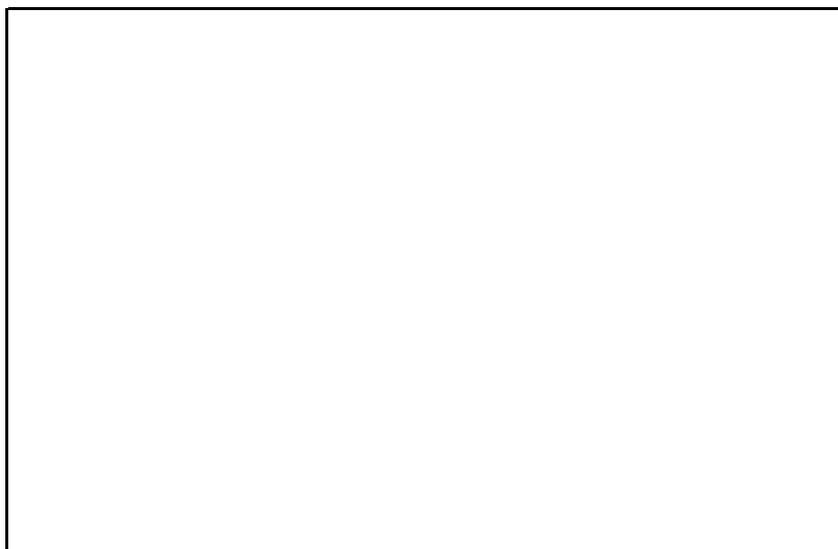
SCHEDA TECNICA

Rev. 04
12/12/2016
PAG. 1 / 2

Mod. 033

Prodotto

SALSA DRESSING CON LIMONE DI SORRENTO IGP



Codice:

CSC720

Codice Ean:

8015312781181

Peso Netto:

250g

Peso Sgocciolato:

Peso Lordo:

(imballo incluso)

400g

Specifiche vaso

vaso in vetro ml 250
capsula Twist Off deep

Descrizione del prodotto

Crema a base di burro e limone di Sorrento

SENZA GLUTINE

Modalità d'uso

Un condimento pronto all'uso, semplice e veloce, utilizzato per insaporire secondi di carne bianca, pesce oppure contorni ed insalate, impreziosito dal succo di limone di Sorrento IGP.

Allergeni presenti

Latte e derivati

Può contenere: uovo, pesce, sedano, soia, frutta a guscio, senape.

INGREDIENTI

acqua, **burro** fresco italiano 12%, olio di semi di girasole, aceto di vino, amido modificato, succo di limone di Sorrento IGP 4%, zucchero, sale, fibra vegetale, acido lattico, aglio, farina semi di guar, gomma di xanthano, pepe bianco.

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati (no OGM)

PARAMETRI CHIMICO FISICI

pH: <4,5

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Carica batterica totale: < 1000 ufc/g

Coliformi totali: assenti/g

Stafilococchi p.p.: assenti/g

Salmonella: assente/25g

Prodotto stabilizzato con trattamento termico di pastorizzazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: tipico

Odore: gradevole

Sapore: tipico

CONDIZIONI DI MAGAZZINAGGIO

In ambiente asciutto a temperatura non superiore a 28°C.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per max 3 giorni.

Shelf life

dalla data di produzione: 36 mesi

garantita alla partenza: 24 mesi

FIRMA RESPONSABILE

Sarotto Paola (RGQ)

aggiornamento del

09/03/2023



SCHEDA TECNICA

Rev. 04
12/12/2016
PAG. 2 / 2

Mod. 033

Prodotto

SALSA DRESSING CON LIMONE DI SORRENTO IGP

Unità di vendita

CARTONE (CRT) cm 26x20x9h

	Pallet legno cm 120x80	Pallet plastica cm 120x80	Pallet plastica cm 120x100
Pezzi x CRT	12	12	
CRT x pallet	105	105	
CRT x strato	15	15	
Strati x pallet	7	7	
Peso lordo pedana	1030	1015	