



SCHEDA TECNICA

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

Mod. 033

Prodotto

SALSA OLANDESE CON TARTUFO



Codice:

CSC722

Codice Ean:

8015312781204

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, tuorlo d'uovo e tartufo

SENZA GLUTINE

Modalità d'uso

La salsa olandese è morbida, delicata e perfetta per svariate preparazioni, risulta infatti un ottimo accompagnamento per verdure, piatti di pesce e bistecche grigliate. E' ideale per condire preparazioni povere di condimento, come le uova o le verdure al vapore.

Allergeni presenti

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

INGREDIENTI

acqua, **burro** fresco italiano 12%, olio di semi di girasole, aceto di vino, amido modificato, **tuorlo d'uovo** 2%, zucchero, sale, tartufo nero estivo, fibra vegetale, acido lattico, cipolla, aglio, farina semi di guar, gomma di xanthano

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 OLANDESE CON TARTUFO

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	