

Codice articolo: **0203**
Fornitore: Develey Italia Srl

V: 106904_12
Pag.: 1/3

Informazione prodotto

Descrizione prodotto: Il Picchio Cetrioli a rondelle 2650 ml Vaso

Ingredienti

Denominazione legale: **cetrioli affettati**

Ingredienti: cetrioli, zucchero, aceto di alcool, sale, cipolle, peperone, estratto di spezie (con senape), semi di senape, aneto, concentrato vegetale colorante (cartamo, limone).

Informazioni nutrizionali

Descrizione	U.m.	Valore
Valore energetico [kJ]	ogni 100g	195
Valore energetico [kcal]	ogni 100g	46
Grassi	g/100g	0,1
di cui acidi grassi saturi	g/100g	<0,1
Carboidrati	g/100g	9,9
di cui zuccheri	g/100g	9,9
Proteine	g/100g	0,3
Sale	g/100g	2,1

Allergeni di cui all'allegato II del Reg. (CE) 1169/2011

Allergeni	Si	No
Grano o prodotti derivati con glutine	☐	☒
Crostacei e prodotti derivati	☐	☒
Uova e prodotti derivati	☐	☒
Pesce e prodotti derivati	☐	☒
Arachidi e prodotti derivati	☐	☒
Soia e prodotti derivati	☐	☒
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	☐	☒
Frutta con guscio e prodotti derivati	☐	☒
Sedano e prodotti derivati	☐	☒
Senape e prodotti derivati	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti derivati	☐	☒
Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg o >10mg/lt	☐	☒
Molluschi e prodotti derivati	☐	☒
Lupini e prodotti derivati	☐	☒

Codice articolo: **0203**
Fornitore: Develey Italia Srl

V: 106904_12
Pag.: 2/3

Vita prodotto

Shelf life totale: 1080 giorni
Vita residua alla consegna: 240 giorni

Unità di vendita

Formato 2650 ml
Peso Netto 2450 g
Peso Lordo 3700 g
Peso sgocciolato 1320 g
Base maggiore 14,7 cm
Base minore 14,7 cm
Altezza 21 cm
Codice EAN 4003274002035

Imballo

Pezzi per imballo 2
Peso Lordo 7490 g
Base maggiore 32 cm
Base minore 15,5 cm
Altezza 21,4 cm
Codice EAN 4003274012034

Pallett

Nr. colli per strato 20
Nr. colli per pallet 80
Nr. strati per pallet 4
Base maggiore 120 cm
Base minore 80 cm
Altezza 98 cm

Codice articolo: **0203**
Fornitore: Develey Italia Srl

V: 106904_12
Pag.: 3/3

Conservazione

Condizioni di stoccaggio: temperatura ambiente
Dopo l'apertura si consiglia una temperatura di conservazione tra + 4° e +10°C.

Caratteristiche microbiologiche

Prodotto esente da agenti patogeni e conforme alle buone pratiche di lavorazione.

Certificazioni qualitative

Verificato in conformità agli standard di certificazione GFSI (IFS, BRC, FSSC 22000, SQF).

HACCP

L' HACCP è parte importante ed integrata del nostro sistema di gestione della qualità.

Organismo geneticamente modificato (OGM)

Dal momento che non sono utilizzate materie prime geneticamente modificate, il prodotto non è soggetto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti 1829/2003 e 1830/2003.

Informazioni aggiuntive

Con la presente si conferma che il bene acquistato, se non aperto e stoccato in maniera adeguata secondo le analisi da noi svolte, corrisponde alle normative europee vigenti.

Le ricette possono essere soggette a modifiche con l'obiettivo del miglioramento delle stesse. La presente scheda tecnica di prodotto può essere quindi valida per un periodo di tempo limitato.
La versione più aggiornata è disponibile su richiesta. Restiamo a disposizione per qualsiasi delucidazione necessaria.

Questo documento è di natura elettronica e quindi non firmato.

Attenzione

La pubblicazione e diffusione della presente scheda tecnica di prodotto non è permessa senza il nostro benestare scritto.