

Scheda tecnica prodotto

Codice articolo **3975**
Fornitore: Develey
Italia Srl

Informazione prodotto

Descrizione prodotto: Develey Pepe Nero 0,2g Monodose

Ingredienti

Denominazione legale: Pepe Nero

Informazioni nutrizionali

Descrizione	U.m.	Valore
Valore energetico [kJ]	ogni 100ml	
Valore energetico [kcal]	ogni 100ml	
Grassi	g/100ml	
di cui acidi grassi saturi	g/100ml	
Carboidrati	g/100ml	
di cui zuccheri	g/100ml	
Proteine	g/100ml	
Sale	g/100ml	

Ingredienti a elevato rischio di allergene secondo la normativa vigente UE No. 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/l	☐	☒
Molluschi e prodotti derivati	☐	☒
Lupini e prodotti derivati	☐	☒

Codice articolo **3975**
Fornitore: Develey
Italia Srl

Vita prodotto

Shelf life totale: 1095 giorni
Vita residua alla consegna: 730 giorni

Unità di vendita

Formato 1 g
Peso Netto 1 g
Peso Lordo 1,1 g
Base maggiore 4,5 cm
Base minore 4,5 cm
Altezza 0,5 cm
Codice EAN 4008264389752

Imballo

Pezzi per imballo 800
Peso Lordo 0,8 Kg
Base maggiore 15 cm
Base minore 13 cm
Altezza 21 cm
Codice EAN 4008264409757

Pallett

Nr. colli per strato 45
Nr. colli per pallet 180
Nr. strati per pallet 4
Base maggiore 120 cm
Base minore 80 cm
Altezza 99 cm

Scheda tecnica prodotto

Codice articolo **3975**
Fornitore: Develey
Italia Srl

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 conforme alle buone prassi di fabbricazione (NBF).

Certificazioni qualitative

Prodotto certificato secondo lo Standard IFS (International Food Standard), Higher level.

HACCP

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

Organismo geneticamente modificato (OGM)

Dal momento che Develey Italia srl non utilizza materie prime geneticamente modificate, il prodotto non è soggetto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti UE 1829/2003 e UE 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.