



F.P.D. srl

Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)

SCHEDA TECNICA

REVIS. anno 2018 INFORMAZIONI GENERALI

Linea articolo	LINEA SPECIALITA' DATTERINI GIALLI		
Tipo di prodotto	Datterini gialli interi		
Varietà del Pomodoro	Datterino classico		
Origine del Pomodoro	Italia - zone tipiche di produzione		
Periodo di raccolta e trasfo	luglio - settembre		
Ingredienti	Datterini interi /acqua / sale		

T.M.C. (Shelf life)	36 MESI	caratteristiche organolettiche			
Requisiti microbiologici		Colore	Consistenza	Odore	Gusto
Muffe (sul passato)	< 40%	Giallo	Buona	Tipico	Gustativo
PH PROD	< 4,50				
R.O sul frullato	5,5 - 6,5				
GRADI BRIX	6,2				

Conservazione	dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3/4 gg			
Contenitore utilizzato	Lattina alluminio senza difetti smaltata E.O.			

dichiarazione nutrizionale

VALORI INDICATI PER 100 G PRODOTTO

Valore energetico	37 Kcal / 154 KJ
Grassi (g)	0,40
di cui acidi grassi saturi (g)	0,00
Carboidrati (g)	5,50
di cui zuccheri (g)	5,00
fibre (g)	3,00
proteine (g)	1,30
sale (g)	0,10



BAR CODE AZIENDA 803382971	caratteristiche tecniche			
	220 g	400 g	400 g	3000 g
Codice articolo interno		palo.DTYS500		
BAR CODE PRODOTTO	1262	1262		
Peso lordo (gr)		458		
Peso netto (gr)		400		
Peso sgocciolato (gr)		220		
dimensioni prodotto /termo				
Altezza latt (cm)		11		
Diametro latt (cm)		7,5		
Altezza termopack (cm)		11,3		
Lato corto termopack (cm)		23,1		
Lato lungo termopack (cm)		30,6		
pallettizzazione				
n.pezzi x termopack		12		
n.ro termopack x strato		12		
n.ro strati per pallet		12		
n.ro termopack x pallet		144		
n.ro latt. x pallet		1728		
Altezza pallet (cm)		150,6		
Lato corto pallet (cm)		80		
Lato lungo pallet (cm)		120		
Peso pallet (kg)		806,424		