

Codice articolo: **8796**
Fornitore: Develey Italia Srl

V:
Pag.: 1/3

Descrizione prodotto: NN Staccante Spray 500ml Latta

Ingredienti

Denominazione legale: **Staccante alimentare spray**

Ingredienti: Oli vegetali (colza, vinacciolo e palma in proporzioni variabili), Emulsionante: Lecitina di girasole (E322), Propellenti: E 943a, E 943b, E944.

Informazioni nutrizionali

Descrizione	U.m.	Valore
Valore energetico [kJ]	ogni 100g	3663
Valore energetico [kcal]	ogni 100g	891
Grassi	g/100g	97
di cui acidi grassi saturi	g/100g	8
Carboidrati	g/100g	0
di cui zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	0
Sale	g/100g	0

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

Allergeni	Ingrediente		Possible cross contamination	
	Si	No	Si	No
Grano o prodotti derivati con glutine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta con guscio e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg o >10mg/lt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Codice articolo: **8796**
Fornitore: Develey Italia SrlV:
Pag.: 2/3**Vita prodotto**Shelf life totale: 540 giorni
Vita residua alla consegna: 360 giorni**Unità di vendita**Formato 500 ml
Peso Netto 390 g
Peso Lordo 490 g
Peso sgocciolato
Base maggiore 5,7 cm
Base minore 5,7 cm
Altezza 29,5 cm
Codice EAN 8011400010621**Imballo**Pezzi per imballo 12
Peso Lordo 5900 g
Base maggiore 23,2 cm
Base minore 17,4 cm
Altezza 29,6 cm
Codice EAN 8011400014346**Pallett**Nr. colli per strato 21
Nr. colli per pallet 63
Nr. strati per pallet 3
Base maggiore 120 cm
Base minore 80 cm
Altezza 110 cm

Codice articolo: **8796**
Fornitore: Develey Italia Srl

V:
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.