

Ciotola classica Pic-Nick



SCHEMA TECNICA CIOTOLA CLASSICA PIC-NICK



Azienda Agricola
i Pini di Rago Rosario

Via S.P. 312 Santa Lucia Sup.
84090 Battipaglia (SA) Italia

Tel.: +39 828 671404
Fax: +39 828 679 669
Email : info@ragogroup.com

Ciotola classica Pic-Nick

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

COMPOSIZIONE	SCAROLA LISCIA, INDIVIA RICCIA, PAN DI ZUCCHERO, RADICCHIO, CAROTE JULIENNE
ORIGINE INGREDIENTI	ITALIA
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+ 4°C +/- 1
DIMENSIONE TAGLIO: INDIVIE , RADICCHIO, SCAROLA, PAN DI ZUCCHERO	Taglio grande di dimensione variabile
DIMENSIONE TAGLIO CAROTE	1,8-2 mm lunghezza variabile
PRESENZA DI UMIDITA'	Se diffusa: eliminazione del prodotto
TOLLERANZA CONSENTITA SUL PESO	4,5%
ALTERAZIONE DEL COLORE	max 3% del prodotto
ANOMALIE SULLE FOGLIE	max 2% del prodotto
SHELF LIFE	6+1 giorni

INFORMAZIONI PER I CONSUMATORI

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE	Dopo che la vaschetta è stata aperta eliminare delicatamente l'aria eccedente, ripiegarla e bloccarla con un elastico o con del nastro adesivo e poi riporla in frigorifero. Una volta aperta la confezione si consiglia di consumare il contenuto entro 24 ore.
PREPARAZIONE	Il nostro processo include il lavaggio completo
CATEGORIA CONSUMATORI	TUTTE
ORIGINE	ITALIA

CARATTERISTICHE CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta in polipropilene termosaldata
CONFEZIONAMENTO	ATMOSFERA NON MODIFICATA
PESO	200 gr
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+ 4°C +/- 1
IMBALLO SECONDARIO	Dimensioni: Cart.40x60 Pezzi: da 4 a 6
CODIFICA LOTTO	Il lotto è composto dal giorno dell'anno, l'anno e dal numero di produzione Ad esempio: Lotto 05109 051 è il 51° giorno dell'anno 09 è l'anno
CODICE EAN	8026563500087