

Codice articolo **6036**
Fornitore: Develey Italia Srl

Pagina: 1

Informazione prodotto

Descrizione prodotto: Kikkoman Teriyaki marinata 250ml Bottiglia vetro

Ingredienti**Denominazione legale: Kikkoman Salsa Teriyaki Marinata**

Ingredienti: salsa di soia (acqua, **soia**, **frumento**, sale), vino (**contiene anidride solforosa**), zucchero, acqua, aceto di spirito, sale, estratti di spezie, cipolla in polvere, aglio in polvere.

Informazioni nutrizionali

Descrizione	U.m.	Valore
Valore energetico [kJ]	ogni 100ml	420
Valore energetico [kcal]	ogni 100ml	99
Grassi	g/100ml	0
di cui acidi grassi saturi	g/100ml	0
Carboidrati	g/100ml	12,0
di cui zuccheri	g/100ml	11,0
Proteine	g/100ml	6,7
Sale	g/100ml	10,2

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

Allergeni	Si	No
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	☒	☐
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 **6036**
Fornitore: Develey Italia Srl

Pagina: 2

Vita prodotto

Shelf life totale:	1080 giorni
Vita residua alla consegna:	518 giorni

Unità di vendita

Formato	250ml
Peso Netto	288 g
Peso Lordo	491 g
Base maggiore	5,7 cm
Base minore	5,7 cm
Altezza	19,7 cm
Codice EAN	8715035210301

Imballo

Pezzi per imballo	6
Peso Lordo	2988 g
Base maggiore	17,1 cm
Base minore	11,4 cm
Altezza	19,7 cm
Codice EAN	8715035210332

Pallett

Nr. colli per strato	43
Nr. colli per pallet	215
Nr. strati per pallet	5
Base maggiore	120 cm
Base minore	80 cm
Altezza	114 cm

Codice articolo **6036**
Fornitore: Develey Italia Srl

Pagina: 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 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.