SCHEDA TECNICA

“PESTO DI PEPERONI”
in olio extra vergine di oliva
0,180 kg

COD ARTICOLO: 50900

INGREDIENTI: peperoni a falde in salamoia (peperoni, acqua,sale,correttore di acidità: acido citrico) 60%, olio extra vergine di oliva 25%, **latte** in polvere , **anacardi,** patata, aglio correttore di acidità: acido lattico.
Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: ricevimento delle materie prime da fornitori qualificati,elaborazione della ricetta specifica,miscelazione degli ingredienti con cutter industriale, riempimento del contenitore, colmatura con olio, chiusura, etichettatura e confezionamento.

PASTORIZZAZIONE: si

CONSERVAZIONE: conservare a temperatura ambiente,in luogo fresco ed asciutto,lontano da fonti di calore.
Una volta aperto conservare il prodotto in frigo coperto di olio per un massimo di 3 giorni.

SCADENZA: 24 mesi dalla data di produzione.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 1872
CONTENUTO: 0,180kg		CARTONI/PALLET: 156
PESO PRODOTTO: 0,180 kg	PESO TOT: 0,350kg circa	DIM. CARTONE(cm): h10; L 30; p 23
PESO VASO: 0,160kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm): h9; L 7;p 7
PESO ETICHETTA:0,002 kg	CARTONI/STRATO: 13	DIM. PALLET(cm):h 145; L80;p 120
PESO CAPSULA : 0,008 kg	STRATI/PALLET: 12	PESO CARTONE: 4,5 kg circa
EAN PEZZO: 8008378000808		PESO PALLET: 725 kg circa
EAN CARTONE: 8008378003687		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 4.3 g
CONSISTENZA: cremosa	ENERGIA: 1169 Kj /283 Kcal	PROTEINE: 4.1 g
COLORE: arancione	GRASSI : 27 g	SALE : 2.2g
ODORE: del peperone	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 3.8 g	
SAPORE del peperone,delicato	CARBOIDRATI : 4,3 g	

LOTTO: si	**TRACCIABILITA’**: sistema autocontrollo interno informatizzato	***OLIO ANFOSSO DI ANFOSSO ALESSANDRO E ALFREDO & C. SAS*** *VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)* ***tel**. 0183 52418 **fax** 0183 529914 **e-mail** qualita@olioanfosso.it*