

	SCHEDA TECNICA	
	“PESTO ALLA SALVIA” in olio extra vergine di oliva 0,180 kg	Pag 1 di 1 Rev 03/01/22

COD ARTICOLO: 52800

INGREDIENTI: salvia reidratata (acqua,salvia) 48%, olio extra vergine di oliva 40 %, latte in polvere, patata, aceto di vino (contiene solfiti), zucchero, aglio, sale ,correttore di acidità: acido lattico.**Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.**

PROCESSO PRODUZIONE: miscelazione ingredienti a mezzo cutter industriale, confezionamento, colmatura con olio, capsulatura, etichettatura.

PASTORIZZAZIONE: si

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per massimo 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	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: 8008378002338		PESO PALLET: 725 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002611		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	-DI CUI ZUCCHERI: 10 g
COLORE: verde chiaro	VALORI MEDI PER 100 GR	PROTEINE: 2,4 g
ODORE: salvia	ENERGIA: 1773 Kj / 430 Kcal	SALE : 3.6 g
SAPORE: salvia	GRASSI : 41 g	
	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 6.3 g	

LOTTO: ggmmaa	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
-----------------------------	---	--

