

	SCHEDA TECNICA	Pag 1 di 1 Rev 03/01/22
	“SUGO AI PEPERONI” in olio extra vergine di oliva 0,280 kg	

COD ARTICOLO: 51127

INGREDIENTI: Pomodoro italiano 47%,peperoni 24%, cipolle , olio extravergine di oliva 8% , <u>sedano</u> , carote, sale. Gli allergeni se presenti vengono evidenziati
PROCESSO PRODUZIONE: lavaggio e mondatura delle verdure; trito, miscelatura e prima cottura di tutti gli ingredienti; salatura; confezionamento in vaso; incapsulamento; trattamento termico.
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: 36 mesi dalla data di produzione.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 1584
CONTENUTO: 0,280 KG		CARTONI/PALLET: 132
PESO PRODOTTO: 0, 280 kg	PESO TOT: 0,485 kg circa	DIM. CARTONE(cm): h12; L 32;p 25
PESO VASO: 0.194 kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm): h10; L 8;p 8
PESO ETICHETTA:0,002 kg	CARTONI/STRATO: 11	DIM. PALLET(cm): h160;L 80; p 120
PESO CAPSULA : 0,008 kg	STRATI/PALLET: 12	PESO CARTONE: 6,5 kg circa
EAN PEZZO: 8008378012122	PESO PALLET: 875 kg circa	
EAN CARTONE: 8008378012139		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 3,7 g
CONSISTENZA: media	ENERGIA: 228 Kj / 55 Kcal	PROTEINE: 1.8 g
OGM: free	GRASSI : 3.3 g	SALE : 1.2 g
COLORE: rosso	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0.7 g	
ODORE: pomodoro e peperoni	CARBOIDRATI : 4 g	
SAPORE: gustoso		

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
------------------	---	--