



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 02/01/23

**Olive snocciolate
"TAGGIASCHE"
in olio extra vergine di oliva
0,185 kg**

COD ARTICOLO: 50101

INGREDIENTI: olive snocciolate taggiasche 60%, olio extravergine di oliva 40%, sale, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico.

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: Le olive vengono denocciolate a ciclo automatico, e colmate con olio extravergine di oliva. **Potrebbero contenere eccezionalmente noccioli o parti di essi.**

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 un massimo di 5 giorni

SCADENZA: 30 mesi.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 1872
CONTENUTO: 0,185kg		CARTONI/PALLET: 156
PESO PRODOTTO: 0,185 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: 8008378001232		PESO PALLET: 725 kg circa
EAN CARTONE: 8008378004042		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
OGM: free	ENERGIA: 1361 Kj / 331 Kcal	PROTEINE: 2.1 g
ODORE: tipico dell'oliva taggiasca	GRASSI : 35 g	SALE : 2.2 g
SAPORE: delicato	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 5g	
COLORE: nero/verde scuro	CARBOIDRATI : 0 g	

LOTTO: si

TRACCIABILITA':
sistema autocontrollo
interno informatizzato

OLIO ANFOSSO

VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)

tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail qualita@olioanfosso.it