

SCHEMA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 03/01/23

**Patè di olive taggiasche
in olio extra vergine di oliva
0,180 kg
A marchio**

COD ARTICOLO: 50203

INGREDIENTI: olive taggiasche 80% ,olio extra vergine di oliva 20%,acidificante: acido lattico. **Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.**

PROCESSO PRODUZIONE: maturazione in salamoia,estrazione pasta di olive da olive in salamoia e confezionamento con olio extra vergine. **Potrebbe 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 il prodotto in frigorifero per un massimo di 3 giorni.

SCADENZA: 30 mesi dalla produzione.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 1680
CONTENUTO: 0,180kg		CARTONI/PALLET: 140
PESO PRODOTTO: 0,180 kg	PESO TOT: 0,350kg circa	DIM. CARTONE(cm):h10,5; L28;p 21
PESO VASO: 0,150kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm): h8,5; L 6,5;p 6,5
PESO ETICHETTA:0,002 kg	CARTONI/STRATO: 14	DIM. PALLET(cm):h 125; L80;p 120
PESO CAPSULA : 0,008 kg	STRATI/PALLET: 10	PESO CARTONE: 4,5 kg circa
		PESO PALLET: 650 kg circa

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
OGM: free	ENERGIA: 1465 Kj / 356 Kcal	PROTEINE: 1,3 g
COLORE: nero/marrone scuro	GRASSI : 38 g	SALE : 4,7 g
ODORE: tipico dell'oliva taggiasca	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 5,6g	
SAPORE: tipico dell'oliva taggiasca	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