

SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

**“SUGO ALLE MELANZANE”
in olio extra vergine di oliva
0,280 kg**

Rev 03/01/22

COD ARTICOLO: 51126

INGREDIENTI: Pomodoro italiano 47%,melanzane 29%, cipolle , olio extravergine di oliva 8% ,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: 8008378012108		PESO PALLET: 875 kg circa
EAN CARTONE: 8008378012115		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 3 g
CONSISTENZA: media	ENERGIA: 228 Kj / 55 Kcal	PROTEINE: 1.7 g
OGM: free	GRASSI : 3.7 g	SALE : 1.5 g
COLORE: rosso	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 1 g	
ODORE: pomodoro e carota	CARBOIDRATI : 3.2 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