

SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 03/01/22



**Olio extra vergine di oliva
100% italiano
Lattina serigrafata
0,5 l**

COD ARTICOLO: 10602

INGREDIENTI: olio extravergine di oliva
Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: olio ottenuto da olive italiane sane e mature tramite processo di lavorazione meccanico a ciclo continuo con lavorazione a freddo

CONSERVAZIONE: conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce

SCADENZA: 18 mesi .

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: latta		PEZZI/PALLET: 960
CONTENUTO : 0,5 L		CARTONI/PALLET: 160
PESO NETTO OLIO: 0,458kg	PESO TOT: 0,55 kg circa	DIM. CARTONE(cm):h14;L28;p19
PESO CONTENITORE: 0,075 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h13;L8;p8
PESO TAPPO : 0,005 kg	CARTONI/STRATO:16	DIM. PALLET(cm): h 160; L 80; p120
EAN PEZZO: 8008378005490	STRATI/PALLET:10	PESO CARTONE: 3,5 kg circa
EAN CARTONE: 8008378004394		PESO PALLET: 575kg circa

CARATTERISTICHE PRODOTTO PER 100 ML

	ENERGIA : 3386 kj / 824 kcal	CARBOIDRATI: 0 g	SALE: 0 g
CONSISTENZA: liquido	GRASSI : 91,5 g	- DI CUI ZUCCHERI: 0 g	ACIDITA': <= 0,8
OGM: free	- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: 13,2 g	PROTEINE: 0 g	N.PEROSSIDI: <= 20MeqO2/ kg
COLORE: giallo dorato con leggere sfumature verdi.			K 232: <= 2,50
ODORE: fine e armonico, dolce con una punta di piccante			K 270: <= 0,22
SAPORE: morbido e complesso, ricco di toni fruttati. L'amaro e il piccante sono presente ed equilibrati			

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