SCHEDA TECNICA

Rev 03/01/22

Olio extra vergine di oliva
100% ITALIANO
"TUMAI°"
0,750 l
Bottiglia Oro

COD ARTICOLO: 10105

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: bottiglia vetro		PEZZI/PALLET: 600
CONTENUTO : 0,75O L		CARTONI/PALLET: 100
PESO NETTO OLIO: 0,687 kg	PESO TOT: 1,15 kg circa	DIM. CARTONE(cm):h31;L25;p18
PESO BOTTIGLIA: 0, 440 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h29;L7;p7
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,005 kg	CARTONI/STRATO:20	DIM. PALLET(cm):h175;L120;p 80
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET:5	PESO CARTONE: 7,5kg circa
EAN PEZZO: 8008378000686		PESO PALLET: 775 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002918		

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*