



## SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 03/01/22

**Olio extra vergine di oliva  
"NOVELLINO"  
100% italiano 0,750 l  
Bottiglia Anfosso  
Trasparente**

**COD ARTICOLO: 10700**

**INGREDIENTI:** olio extravergine di oliva.

**Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.**

**PROCESSO PRODUZIONE:** olio ottenuto da olive italiane sane e "novelle" 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 trasparente		PEZZI/PALLET: 480
CONTENUTO : 0,750 L		CARTONI/PALLET: 80
PESO NETTO OLIO: 0,687 kg	PESO TOT: 1,3kg circa	DIM. CARTONE(cm):h29;L29;p20
PESO BOTTIGLIA: 0,590 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h27;L9;p9
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,005 kg	CARTONI/STRATO:16	DIM. PALLET(cm): h 180; L 80;p 120
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET:5	PESO CARTONE: 8kg circa
EAN PEZO: 8008378002277		PESO PALLET:675 kg circa
EAN CARTONE: 8008378003465		

### CARATTERISTICHE PRODOTTO SU 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](mailto:qualita@olioanfosso.it)