



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 02/01/23

**Olio extra vergine di oliva
100% ITALIANO
"TUMAI"®
0,750 l
Bottiglia Anfosso**

COD ARTICOLO: 10101

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: 480
CONTENUTO : 0,75 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 165; L 80;p 120
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET:5	PESO CARTONE: 8kg circa
EAN PEZZO: 8008378000419		PESO PALLET:675 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002888		

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

VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)

tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail qualita@olioanfosso.it