



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 02/01/23

**Olive snocciate
"TAGGIASCHE"
in olio extra vergine di oliva
0,950 kg**

COD ARTICOLO: 50104

INGREDIENTI: olive snocciate taggiasche 60%,olio extravergine di oliva 40%, sale,correttore di acidità: acido lattico, acido citrico.

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: Le olive vengono denocciolate a ciclo automatico, e colmate con olio extravergine di oliva. **Potrebbero contenere eccezionalmente noccioli o parti di essi..**

PASTORIZZAZIONE: si

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per un massimo di cinque giorni.

SCADENZA: 30 mesi dalla produzione.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 576
CONTENUTO: 0,950 KG		CARTONI/PALLET: 96
PESO PRODOTTO: 0,950 kg	PESO TOT: 1,400 kg circa	DIM. CARTONE(cm): h18; L 33;p 23
PESO VASO: 0,425 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm): h17; l 10;p 10
PESO ETICHETTA:0,002 kg	CARTONI/STRATO: 12	DIM. PALLET(cm): h 165;L 80; p120
PESO CAPSULA : 0,012 kg	STRATI/PALLET: 8	PESO CARTONE: 9 kg circa
EAN PEZZO: 8008378004110		PESO PALLET: 890 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002598		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
OGM: free	ENERGIA: 1361 Kj / 331 Kcal	PROTEINE: 2.1 g
ODORE: tipico dell'oliva taggiasca	GRASSI : 35 g	SALE : 2.2 g
SAPORE: delicato	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 5g	
COLORE: nero/verde scuro	CARBOIDRATI : 0 g	

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