



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 03/01/24

**Olio extra vergine di oliva
Comunitario
51
serigrafata**

COD ARTICOLO: 10546

INGREDIENTI: olio extra vergine di oliva.

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: olio ottenuto da olive 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: 176
CONTENUTO : 5 L		CARTONI/PALLET: 44
PESO NETTO OLIO: 4,58 kg	PESO TOT: 5 kg circa	DIM. CARTONE(cm): h34;L 31;p 26
PESO LATTA: 0,385	PEZZI/CARTONE: 4	DIM. PEZZO(cm):h32;L15;p12
PESO TAPPO : 0,015 kg	CARTONI/STRATO:11	DIM. PALLET(cm): h 160; L 80;p 120
PESO ETICHETTA: 0,005 kg	STRATI/PALLET:4	PESO CARTONE: 20,5 kg circa
EAN PEZZO: 8008378009948		PESO PALLET: 925kg circa
EAN CARTONE: 8008378010418		

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

VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)

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