

	<h2>SCHEDA TECNICA</h2>	Pag 1 di 1 Rev 03/01/24
	<p>Patè di olive taggiasche in olio extra vergine di oliva 0,950 kg</p>	

COD ARTICOLO: 50202

INGREDIENTI: olive taggiasche 80% ,olio extra vergine di oliva 20%,sale,acidificante: acido lattico. Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.
PROCESSO PRODUZIONE: maturazione in salamoia,estrazione pasta di olive da olive in salamoia e confezionamento con olio extra vergine. Potrebbe 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 il prodotto in frigorifero per un massimo di 3 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: 8008378001553		PESO PALLET: 890 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002949		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
OGM: free	ENERGIA: 1465 Kj / 356 Kcal	PROTEINE: 1,3 g
COLORE: nero/marrone scuro	GRASSI : 38 g	SALE : 4,7 g
ODORE: tipico dell'oliva taggiasca	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 5,6g	
SAPORE: tipico dell'oliva taggiasca	CARBOIDRATI : 0 g	

LOTTO: si	TRACCIABILITA': sistema autocontrollo interno informatizzato	<h2>OLIO ANFOSSO</h2> <p>VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM) tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail qualita@olioanfosso.it</p>
------------------	---	---