



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 02/01/24

**Olio extra vergine di oliva
100% italiano
"TUMAI' Monocultivar Taggiasca"
0,500 l
Bottiglia Anfosso**

COD ARTICOLO: 10802

INGREDIENTI: olio extravergine di oliva.

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: olio ottenuto direttamente da olive italiane della cultivar taggiasca, mediante processo di trasformazione 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: 570
CONTENUTO : 0,500 L		CARTONI/PALLET: 95
PESO NETTO OLIO: 0,458 kg	PESO TOT: 0,970 kg circa	DIM. CARTONE(cm):h26;L26;p18
PESO BOTTIGLIA: 0,505 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h24;L8;p8
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,005 kg	CARTONI/STRATO:19	DIM. PALLET(cm): h 150; L 80;p 120
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET:5	PESO CARTONE: 6kg circa
EAN PEZZO: 8008378004172		PESO PALLET: 600 kg circa
EAN CARTONE: 8008378004226		

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, dotato di leggere note vegetali di erbe di campo, carciofo e pomodoro verde.			K 270: <= 0,22
SAPORE: ampio e complesso, ricco di toni di carciofo e pomodoro verde.			

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