



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 02/01/24

GRAN GOURMET

Olio extra vergine di oliva

Comunitario

11

COD ARTICOLO: 10548

INGREDIENTI: olio extravergine 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: bottiglia vetro		PEZZI/PALLET: 384
CONTENUTO : 1 L		CARTONI/PALLET: 64
PESO NETTO OLIO: 0,916 kg	PESO TOT: 1,450 kg circa	DIM. CARTONE(cm):h34;L28;p20
PESO BOTTIGLIA: 0,495	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h30;L8;p8
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,005 kg	CARTONI/STRATO:16	DIM. PALLET(cm): h 155; L 80;p 120
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET:4	PESO CARTONE: 9 kg circa
EAN PEZZO: 8008378012603		PESO PALLET: 600 kg circa
EAN CARTONE: 8008378012719		

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