

	<h2>SCHEDA TECNICA</h2>	Pag 1 di 1 Rev 13/04/22
	<p>Olio extra vergine di oliva 100% ITALIANO “TUMAI” 0,250 l Bottiglia Anfosso 6PZ</p>	

COD ARTICOLO: 10103

INGREDIENTI: olio extra vergine di oliva Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.
PROCESSO PRODUZIONE: olio ottenuto da olive italiane 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 dalla produzione.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: bottiglia vetro		PEZZI/PALLET: 1092
CONTENUTO : 0,250 L		CARTONI/PALLET: 182
PESO NETTO OLIO: 0,229 kg	PESO TOT: 0,5 kg circa	DIM. CARTONE (305)(cm):h21;L22;p15
PESO BOTTIGLIA: 0,250kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h18;L6;p6
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,005 kg	CARTONI/STRATO: 26	DIM. PALLET(cm): h 165; L 80; p 120
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET: 7	PESO CARTONE: 3.25 kg circa
EAN ARTICOLO: 8008378000310		PESO PALLET. 600 kg circa
EAN CARTONE: 8008378012238		

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, 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	<p><i>OLIO ANFOSSO DI ANFOSSO ALESSANDRO</i> <i>E ALFREDO & C. SAS</i></p> <p>VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM) tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail qualita@olioanfosso.it</p>
------------------	---	--