



## SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 03/01/22

**Olive snocciolate in olio extra vergine di oliva**  
**“QUALITA ANFOSSO”**  
**Secchiello film termosaldato**  
**2,8 kg**

### COD ARTICOLO: 50134

**INGREDIENTI:** olive snocciolate 60%,olio extravergine di oliva 40%, sale, erbe Aromatiche(timo,alloro,rosmarino),correttore di acidità: acido lattico, acido citrico.

**.potrebbero contenere eccezionalmente noccioli o parti di essi.**

**Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.**

**PROCESSO PRODUZIONE:**Le olive vengono denocciolate a ciclo automatico, e colmate con olio extravergine di oliva.

**Confezionato in atmosfera protettiva.**

**PASTORIZZAZIONE:** no

**CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per un massimo di 5 giorni

**SCADENZA: 24 mesi dalla produzione.**

### TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: secchiello	CARTONI/STRATO . 15
<b>CONTENUTO: 2.8kg</b>	STRATI/PALLET : 10
DIM PEZZO (cm): H 13, L22.5 P 22.5	PEZZI/PALLET: 150
DIM CARTONE (cm): H 14,L24 P24	CARTONI/PALLET: 150
PEZZI/ CARTONE: 1	DIM. PALLET(cm): h160; L 80; p 120
PESO CARTONE: 3 KG circa	PESO PALLET: 475 kg circa
EAN PRODOTTO: 8008378010340	

### CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
OGM: free	ENERGIA: 1361 Kj / 331 Kcal	PROTEINE: 2.1 g
SAPORE: delicato e gustoso	GRASSI : 35 g	SALE : 2.2 g
COLORE: verde scuro/nero	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 5g	
ODORE: tipico dell'oliva	CARBOIDRATI : 0 g	

**LOTTO:** si

**TRACCIABILITA':**  
sistema autocontrollo  
interno informatizzato

***OLIO ANFOSSO DI ANFOSSO ALESSANDRO  
E ALFREDO & C. SAS***

VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)  
tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail [qualita@olioanfosso.it](mailto:qualita@olioanfosso.it)