

SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 11/01/21

**Olive snocciate in olio extra vergine di oliva
"QUALITA ANFOSSO"
Secchiello 5,75 kg
Con film termosaldato**

COD ARTICOLO: 50133

INGREDIENTI: olive snocciate 60%,olio extravergine di oliva 40%, sale, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico.

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE:Le olive vengono denocciate a ciclo automatico, e colmate con olio extravergine di oliva. **Potrebbero contenere eccezionalmente noccioli o parti di essi.**

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		PEZZI/PALLET: 108
CONTENUTO: 5.75kg		
PESO PRODOTTO: 5.75kg	PESO TOT: 6 kg circa	
PESO SECCHIELLO: 0,25 kg		DIM. PEZZO(cm): h24; l 23 ;p 23
EAN PRODOTTO: 8008378010050	PEZZI/STRATO: 18	DIM. PALLET(cm): h;160 L 120;p 80
	STRATI/PALLET: 6	PESO PALLET: 675 kg circa

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