

	<h2>SCHEDA TECNICA</h2>	<b>Pag 1 di 1</b>  <b>Rev 11/01/21</b>
	<p><b>Olio extra vergine di oliva</b>  <b>100% ITALIANO</b>  <b>“TUMAI”<sup>o</sup></b>  <b>0,500 l</b>  <b>Bottiglia Anfosso</b></p>	

### COD ARTICOLO: 10102

<b>INGREDIENTI:</b> olio extravergine di oliva. <b>Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.</b>
<b>PROCESSO PRODUZIONE:</b> olio ottenuto da olive italiane sane e mature tramite processo di lavorazione meccanico a ciclo continuo con lavorazione a freddo.

<b>CONSERVAZIONE:</b> conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.
<b>SCADENZA: 18 mesi.</b>

### TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: bottiglia vetro		PEZZI/PALLET: 570
<b>CONTENUTO : 0,500 L</b>		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: 8008378000075		PESO PALLET: 600kg circa
EAN CARTONE: 8008378002963		

### 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			

<b>LOTTO:</b> si	<b>TRACCIABILITA':</b> sistema autocontrollo interno informatizzato	<p><b><i>OLIO ANFOSSO DI ANFOSSO ALESSANDRO  E ALFREDO &amp; C. SAS</i></b></p> <p>VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)  tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail <a href="mailto:qualita@olioanfosso.it">qualita@olioanfosso.it</a></p>
------------------	---	--