

	<h2>SCHEDA TECNICA</h2>	<b>Pag 1 di 1</b>  <b>Rev 15/01/20</b>
	<p><b>Olio extra vergine di oliva</b>  <b>100% ITALIANO</b>  <b>“TUMAI”<sup>o</sup>”</b>  <b>0,750 l</b>  <b>Bottiglia Anfosso</b></p>	

### COD ARTICOLO: 10101

<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: 480
<b>CONTENUTO : 0,75 L</b>		CARTONI/PALLET: 80
PESO NETTO OLIO: 0,687 kg	PESO TOT: 1,3kg circa	DIM. CARTONE(cm):h29;L29;p20
PESO BOTTIGLIA: 0,590 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h27;L9;p9
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,005 kg	CARTONI/STRATO:16	DIM. PALLET(cm): h 165; L 80;p 120
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET:5	PESO CARTONE: 8kg circa
EAN PEZZO: 8008378000419		PESO PALLET:675 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002888		

### 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</i></b>  <b><i>E ALFREDO &amp; C. SAS</i></b></p> <p>VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)  <b>tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail <a href="mailto:qualita@olioanfosso.it">qualita@olioanfosso.it</a></b></p>
------------------	---	---