

	<h2>SCHEDA TECNICA</h2>	Pag 1 di 1 Rev 03/01/23
	<p>Olio extra vergine di oliva “100% ITALIANO” Frantoio Anfosso Davide & Figli Bottiglia Costolata 0,500 l</p>	

COD ARTICOLO: 10215

INGREDIENTI: olio extravergine 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 .

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: bottiglia vetro		PEZZI/PALLET: 600
CONTENUTO : 0,500 L		CARTONI/PALLET: 50
PESO NETTO OLIO: 0,458 kg	PESO TOT: 0,950 kg	DIM. CARTONE(cm):h31;L33;p25
PESO BOTTIGLIA: 0,450 kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm):h27;L7;p7
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,020 kg	CARTONI/STRATO:10	DIM. PALLET(cm): h 180; L 80;p 120
PESO ETICHETTA: 0,005 kg	STRATI/PALLET:5	PESO CARTONE: 12kg circa
EAN PEZZO: 8008378005476		PESO PALLET:600 kg circa
EAN CARTONE: 8008378005407		

CARATTERISTICHE PRODOTTO SU 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	<h2>OLIO ANFOSSO</h2> <p>VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM) tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail qualita@olioanfosso.it</p>
------------------	---	--