

# SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 15/01/20



**Olio extra vergine di oliva  
100% italiano  
Lattina serigrafata  
0,5 l**

**COD ARTICOLO: 10602**

**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: latta		PEZZI/PALLET: 960
<b>CONTENUTO : 0,5 L</b>		CARTONI/PALLET: 160
PESO NETTO OLIO: 0,458kg	PESO TOT: 0,55 kg circa	DIM. CARTONE(cm):h14;L28;p19
PESO CONTENITORE: 0,075 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h13;L8;p8
PESO TAPPO : 0,005 kg	CARTONI/STRATO:16	DIM. PALLET(cm): h 160; L 80; p120
EAN PEZZO: 8008378005490	STRATI/PALLET:10	PESO CARTONE: 3,5 kg circa
EAN CARTONE: 8008378004394		PESO PALLET: 575kg circa

## 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			

**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)