

SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 15/01/20



“PESTO DI PEPERONI”
in olio extra vergine di oliva
0,085 kg

COD ARTICOLO: 50901

INGREDIENTI: Peperoni a falde in salamoia (peperoni, acqua,sale,correttore di acidità: acido citrico) 60%, olio extra vergine di oliva 25%, **latte** in polvere , **anacardi**, patata, aglio correttore di acidità: acido lattico.

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: ricevimento delle materie prime da fornitori qualificati,elaborazione della ricetta specifica,miscelazione degli ingredienti con cutter industriale, riempimento del contenitore, colmatura con olio, chiusura, etichettatura e confezionamento.

PASTORIZZAZIONE: sì

CONSERVAZIONE: conservare a temperatura ambiente,in luogo fresco ed asciutto,lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare il prodotto in frigo coperto di olio per un massimo di 3 giorni

SCADENZA: 24 mesi dalla data di produzione.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 3024
CONTENUTO: 0,085kg		CARTONI/PALLET: 252
PESO PRODOTTO: 0,085 kg	PESO TOT: 0,210kg circa	DIM. CARTONE(cm): h 8; L 24; p 18
PESO VASO: 0,115kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm): h 7.5; L 6;p 6
PESO ETICHETTA:0,002 kg	CARTONI/STRATO: 21	DIM. PALLET(cm): h 115; L 80;p120
PESO CAPSULA : 0,005 kg	STRATI/PALLET: 12	PESO CARTONE: 3kg circa
EAN PEZZO: 8008378001317		PESO PALLET: 750 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002697		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 4.3 g
CONSISTENZA: cremosa	ENERGIA: 1169 Kj /283 Kcal	PROTEINE: 4.1 g
COLORE: arancione	GRASSI : 27 g	SALE : 2.2g
ODORE: del peperone	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 3.8 g	
SAPORE del peperone,delicato	CARBOIDRATI : 4,3 g	

LOTTO: sì

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

