



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 15/01/20

“PASSATA DI POMODORO”
0,680 kg

COD ARTICOLO: 51107

INGREDIENTI: Pomodoro italiano 97,5%, basilico 2%, sale .

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: trattamento termico di pomodoro basilico e sale - invasatura a caldo – chiusura bottiglia – pastorizzazione – asciugatura bottiglia.

PASTORIZZAZIONE: si

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: bottiglia vetro		PEZZI/PALLET: 480
CONTENUTO: 0,680kg		CARTONI/PALLET: 40
PESO PRODOTTO: 0,680 kg	PESO TOT: 1 kg circa	DIM. CARTONE(cm): h30; L 33; p 25
PESO VASO: 0,310kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm): h22; L 8; p 8
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	CARTONI/STRATO: 10	DIM. PALLET(cm): h 140; L80; p 120
PESO CAPSULA : 0,008 kg	STRATI/PALLET: 4	PESO CARTONE: 12,5kg circa
EAN PEZZO: 8008378003892		PESO PALLET: 525 kg circa
EAN CARTONE: 8008378008026		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 3.9 g
OGM: free	ENERGIA: 115 Kj / 27 Kcal	PROTEINE: 1.9 g
COLORE: rosso	GRASSI : 0 g	SALE : 0.7 g
ODORE: pomodoro	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0 g	
SAPORE: gustoso e basilico	CARBOIDRATI : 3.9 g	

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