

SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 15/01/20



**“SUGO LIGURE ALLE OLIVE
TAGGIASCHE ”**
in olio extra vergine di oliva
0,180 kg

COD ARTICOLO: 51113

INGREDIENTI: Pomodori italiani 48% , olive taggiasche 40%,capperi , olio extravergine di oliva 5%,aglio ,piante aromatiche, zucchero,sale, **Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.**

PROCESSO PRODUZIONE: lavaggio e mondatura delle verdure; trito, miscelatura e prima cottura di tutti gli ingredienti; salatura; confezionamento in vaso; incapsulamento; trattamento termico.

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: 36 mesi dalla data di produzione.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 1872
CONTENUTO: 0,180kg		CARTONI/PALLET: 156
PESO PRODOTTO: 0,180 kg	PESO TOT: 0,350kg circa	DIM. CARTONE(cm): h10; L 30; p 23
PESO VASO: 0,160kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm): h9; L 7;p 7
PESO ETICHETTA:0,002 kg	CARTONI/STRATO: 13	DIM. PALLET(cm):h 145; L80;p 120
PESO CAPSULA : 0,008 kg	STRATI/PALLET: 12	PESO CARTONE: 4,5 kg circa
EAN PEZZO: 8008378005209		PESO PALLET: 725 kg circa
EAN CARTONE: 8008378008019		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 2.3 g
CONSISTENZA: media	ENERGIA: 760 Kj / 181 Kcal	PROTEINE: 2.8 g
OGM: free	GRASSI : 16.8 g	SALE : 0.6 g
COLORE: rosso	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 2.5 g	
ODORE: pomodoro e olive	CARBOIDRATI : 2.3 g	
SAPORE: gustoso e saporito		

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