

SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 15/01/20



“PESTO CON BASILICO GENOVESE D.O.P” Con aglio in olio extra vergine di oliva 0,085 kg

COD ARTICOLO: 53801

INGREDIENTI: : olio extra vergine di oliva 57%, Basilico Genovese DOP semilavorato (Basilico Genovese DOP 63%, olio extra vergine di oliva, sale, antiossidante: acido ascorbico) 20% **anacardi**, fibra vegetale, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima: proteina dell'**uovo**), pinoli, aglio, sale, acidificante: 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: no

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: 18 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; p 120
PESO CAPSULA : 0,005 kg	STRATI/PALLET: 12	PESO CARTONE: 3kg circa
EAN PEZZO: 8008378004332		PESO PALLET: 750 kg circa
EAN CARTONE: 8008378004271		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 1,2 g
OGM: free	ENERGIA: 3012 Kj / 732 Kcal	PROTEINE: 3,9 g
COLORE: verde intenso	GRASSI : 78 g	SALE : 2,1 g
ODORE: profumo di basilico	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 10 g	
SAPORE: basilico, gustoso	CARBOIDRATI : 1,2 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

