SCHEDA TECNICA

Rev 15/01/20

FRUTTI DEL CAPPERO
In aceto
0,280 kg

COD ARTICOLO: 54400

INGREDIENTI: capperi 50%,aceto di vino (contiene **solfiti**) 30%,acqua,sale,acidificante:acido citrico.
.
Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: selezione e lavaggio frutti del cappero, aggiunta aceto, confezionamento.

PASTORIZZAZIONE: si

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.
Una volta aperto conservare in frigorifero per un massimo di 3 giorni

SCADENZA: 30 mesi.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 1584
CONTENUTO: 0,280 KG		CARTONI/PALLET: 132
PESO PRODOTTO: 0, 280 kg	PESO TOT: 0,485 kg circa	DIM. CARTONE(cm): h12; L 32;p 25
PESO VASO: 0.194 kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm): h10; L 8;p 8
PESO ETICHETTA:0,002 kg	CARTONI/STRATO: 11	DIM. PALLET(cm): h160;L 80; p 120
PESO CAPSULA : 0,008 kg	STRATI/PALLET: 12	PESO CARTONE: 6,5 kg circa
EAN PEZZO: 8008378004318		PESO PALLET: 875 kg circa
EAN CARTONE: 8008378004325		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
OGM: free	ENERGIA: 57 Kj /14 Kcal	PROTEINE: 0.9 g
COLORE: verde	GRASSI : 0,5 g	SALE : 2 g
ODORE: aceto,capperi	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0,2g	
SAPORE: saporito	CARBOIDRATI : 0 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*