

SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 15/01/20



**“FILETTI DI ACCIUGHE
DISTESI”**
in olio extravergine di oliva
0,105 kg

COD ARTICOLO: 60501

INGREDIENTI: Acciughe (Engraulis Encrasicolus)70%, olio extravergine di oliva 30%,sale.
Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: preparazione prodotto , confezionamento, colmatura con olio, capsulatura, etichettatura.

Pescato: Mar Mediterraneo Zona F.A.O. 37.1.2
Metodo di pesca : Reti da circuizione e reti da raccolta
IT 441 CE

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: 0,105kg		CARTONI/PALLET: 252
PESO PRODOTTO: 0,105 kg	PESO TOT: 0,230kg 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 125; L 80;p120
PESO CAPSULA : 0,005 kg	STRATI/PALLET: 12	PESO CARTONE: 3kg circa
EAN PEZZO: 8008378000143		PESO PALLET: 750 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002673		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR SGOCCIOLATO	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
OGM: free	ENERGIA: 825 Kj / 197 Kcal	PROTEINE: 13.9 g
COLORE: argento	GRASSI : 15.2 g	SALE : 5,2 g
ODORE: profumo di acciuga	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 3.8 g	
SAPORE: acciuga	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