SCHEDA TECNICA

Rev 15/01/20

"FILETTI DI ACCIUGHE ARROTOLATI CON CAPPERO" in olio di oliva 0,105 kg

COD ARTICOLO: 60601

INGREDIENTI: **Acciughe**(Engraulis Encrasicolus)58%, olio di oliva 30%,capperi 12%,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: 8008378007142		PESO PALLET: 750 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002680		

CARATTERISTICHE PRODOTTO

	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR SGOCCIOLATO	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
OGM: free	ENERGIA: 677 Kj /163 Kcal	PROTEINE: 15,9 g
COLORE: argento	GRASSI : 11 g	SALE : 14 g
ODORE: profumo di acciuga	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 1,9 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*