



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 23/03/18

Olio extra vergine di oliva
"D.O.P. Riviera Ligure-Riviera dei Fiori"
0,750 l
Bottiglia Anfosso

COD ARTICOLO: 10000

INGREDIENTI: olio extravergine di oliva D.O.P.

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: olio ottenuto direttamente da olive taggiasche della zona di origine della D.O.P "Riviera Ligure-Riviera dei Fiori" prodotto nel nostro frantoio a ciclo continuo mediante processo di trasformazione a freddo.

CONSERVAZIONE: conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.

SCADENZA: 18 mesi.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: bottiglia vetro		PEZZI/PALLET: 480
CONTENUTO : 0,750 L		CARTONI/PALLET: 80
PESO NETTO OLIO: 0,687 kg	PESO TOT: 1,3 kg circa	DIM. CARTONE(cm):h29;L29;p20
PESO BOTTIGLIA: 0,590 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h27;L9;p9
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,005 kg	CARTONI/STRATO:16	DIM. PALLET(cm): h 180; L 80;p 120
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET:5	PESO CARTONE: 8kg circa
EAN PEZZO: 8008378001614		PESO PALLET:675 kg circa
EAN CARTONE: 8008378002444		

CARATTERISTICHE PRODOTTO SU 100 ML

	ENERGIA : 823.5 kcal / 3446 kj	CARBOIDRATI: 0 g	SALE: 0
	GRASSI : 91,5 g	- DI CUI ZUCCHERI: 0 g	ACIDITA': <= 0,5
OGM: free	- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: 13,2 g	PROTEINE: 0 g	N.PEROSSIDI: <= 17 MeqO2/ kg
COLORE: giallo dorato con leggere sfumature verdi.			K 232: <= 2,30
ODORE: fine e armonico, dotato di leggere note vegetali di erbe di campo, carciofo e pomodoro verde.			K 270: <= 0,160
SAPORE: morbido e complesso, ricco di delicati toni fruttati di pomodoro acerbo, mandorla e carciofo. L' amaro e il piccante sono presenti e equilibrati			
CONSISTENZA: liquido			

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