

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>Pag 1 di 1</b>
	<b>“POMODORI SECCHI”</b> <b>In olio extra vergine di oliva</b> <b>0,180 kg std</b>	<b>Rev 26/01/18</b>

<b>INGREDIENTI:</b> pomodori secchi italiani parzialmente reidratati 65%,olio extra vergine di oliva 35%, sale, aceto di vino(contiene <b>solfiti</b> ) <b>Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.</b>
<b>PROCESSO PRODUZIONE:</b> Ammorbidimento dei pomodori secchi in acqua e aceto ,confezionamento in vaso, incapsulamento,trattamento termico,codifica,etichettatura.
<b>PASTORIZZAZIONE:</b> si

<b>CONSERVAZIONE:</b> Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per un massimo di tre giorni.
<b>SCADENZA:</b> 24 mesi dalla data di produzione.

#### TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro		PEZZI/PALLET: 1680
CONTENUTO: 0,180kg		CARTONI/PALLET: 140
PESO PRODOTTO: 0,180 kg	PESO TOT: 0,350kg circa	DIM. CARTONE(cm):h10,5; L28;p 21
PESO VASO: 0,150kg	PEZZI/CARTONE: 12	DIM. PEZZO(cm): h8,5; L 6,5;p 6,5
PESO ETICHETTA:0,002 kg	CARTONI/STRATO: 14	DIM. PALLET(cm):h 125; L80;p 120
PESO CAPSULA : 0,008 kg	STRATI/PALLET: 10	PESO CARTONE: 4,5 kg circa
		PESO PALLET: 650 kg circa

#### CARATTERISTICHE PRODOTTO

	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100 GR	-DI CUI ZUCCHERI: 8,5 g
	ENERGIA: 299 Kcal/ 1235 Kj	PROTEINE: 3 g
OGM: free	GRASSI : 27 g	SALE : 4.8 g
COLORE: ROSSO	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 3,2g	
ODORE: tipico del pomodoro	CARBOIDRATI : 8.5 g	
SAPORE: saporito		

<b>LOTTO:</b> si	<b>TRACCIABILITA':</b> sistema autocontrollo interno informatizzato	<b>OLIO ANFOSSO DI ANFOSSO ALESSANDRO  E ALFREDO &amp; C. SAS</b> VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM) tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail <a href="mailto:qualita@olioanfosso.it">qualita@olioanfosso.it</a>
------------------	--	--