

Amfoss

Pag 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Rev 26/01/18

CARCIOFINI in olio extra vergine di oliva 0,180 kg std

INGREDIENTI: carciofini 60%, olio extra vergine di oliva 39%, aceto di vino (contiene solfiti), acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: selezione e lavaggio dei carciofini, aggiunta olio, colmatura, capsulatura, pastorizzazione e etichettatura.

PASTORIZZAZIONE: si

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.
Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per massimo di tre giorni

SCADENZA: 30 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

OGM: free	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	-DI CUI ZUCCHERI: 0 g
COLORE: giallo chiaro	VALORI MEDI PER 100 GR	PROTEINE: 2 g
ODORE: delicato del caciofo	ENERGIA: 385 Kcal/ 1581 Kj	SALE : 0.73 g
SAPORE: delicato del carciofino	GRASSI : 41 g	
	-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 5.1 g	
	CARBOIDRATI : 0 g	

LOTTO: ggmmaa	TRACCIABILITA': sistema autocontrollo interno informatizzato	OLIO ANFOSSO DI ANFOSSO ALESSANDRO E ALFREDO & C. SAS VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM) P.IVA 01083970085 tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail qualita@olioanfosso.it
-------------------------	---	---