



NICOLA PANTALEO S.P.A.

SCHEDA PRODOTTO

Denominazione prodotto: OLIO DI OLIVA - 1 litro

Codice: OO OOB1/12

Mercato ITALIA

DESCRIZIONE PRODOTTO



PRODOTTO

denominazione di vendita

Olio di Oliva

codice prodotto

80 0340300 011 2

marchio

PANTALEO

ingredienti

Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di lavorazione e oli ottenuti direttamente dalle olive

descrizione

Olio di Oliva composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini.
Per il suo gusto delicato è particolarmente indicato per la preparazione di salse, condimenti leggeri e frittate croccanti.

Contenuto

1 litro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso

Consistenza

Liquida a 20 °C

Sapore/Odore

Caratteristico, lievemente fruttato, esente da gusti ed odori estranei sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Conformi al regolamento CEE n. 2568/91 e s.m.e.i.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura compresa tra 18 e 22 °C.
Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

UNITA' CONSUMATORE

Bottiglia in vetro tonda da 1 litro con capsula in alluminio e salvagocia.

Peso lordo: kg 1,3 ca
Dimensioni (cm): h 27,3 x Ø 9
Codice EAN: 80 0340300 011 2

UNITA' DI VENDITA (COLLO)

Fardello in ylm termoretraibile
Peso lordo: kg 16,5 ca
N. pz per imballo: 12
Dimensioni (cm): h 27,8 x 36,6 x 27,5
Codice EAN: 80 0340300 054 9

UNITA' LOGISTICA (PALLET)

Dim. pedana (cm):	80 x 120	
Totale litri:	648	540
Peso lordo (kg):	906	757
N. colli totali:	54	45
Altezza (cm):	180	150
N. colli per strato:	9	9

stabilizzatore bancale: ylm estaensibile
(* i pallet da 27 bancali devono essere ordinati/consegnati esclusivamente in coppia.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per: 100 ml di prodotto

Valore energetico 3404 Kj/828Kcal
Grassi di cui 92 g
Saturi 12 g
Monoinsaturi 73 g
Polinsaturi 7 g
Sale 0 g
Carboidrati 0 g
totali Zuccheri 0 g
Proteine 0 g

DICHIARAZIONI

Residui pesticidi: il prodotto è conforme a quanto disposto dal Reg. CE No. 396/2005 e s.m.e.i.
Altri contaminanti: il prodotto è conforme al Reg. CE 1881/2006 e della norma commerciale COI/T.15/NC n°3
Plasti icanti: Il prodotto è conforme al Reg. UE No 10/2011 e s.m.e.i.
Allergeni: il prodotto non contiene alcuno degli allergeni riportati nell'allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.e.i..
O.G.M.: Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai ns. fornitori e dalle conoscenze sin qui acquisite, possiamo affermare che il prodotto e gli ingredienti in esso contenuto non derivano da organismi geneticamente modificati. (Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.)

SPECIFICHE CONFEZIONAMENTO

	T.M.C.		LOTTO	DATA	NOTE
FORMATO	GG/MM/AA	FORMATO	GIORNO PROGRESSIVO ANNO / CODICE BLEND	19/04/2017	Identificare l'unità di vendita (fardello) e l'unità logistica (pallet) in accordo alla specifica interna: "Rintracciabilità Prodotti Alimentari - Piattaforma ECR - INDICOD"
POSIZIONE	RETRO ETICHETTA	POSIZIONE	RETRO ETICHETTA		
T.M.C.	12 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO			A. Q.	