



NICOLA PANTALEO S.P.A.

SCHEDA PRODOTTO

Denominazione prodotto: OLIO DI SANSÀ DI OLIVA - 1 litro

Codice: OS OSB1/12

Mercato ITALIA

DESCRIZIONE PRODOTTO



PRODOTTO

denominazione di vendita

Olio di Sansa di Oliva

codice prodotto

80 0340300 015 0

marchio

PANTALEO

ingredienti

Olio di sansa di oliva

descrizione

Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive.

Particolarmente indicato per frittura leggera e croccanti.

Contenuto

1 litro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso

Consistenza

Liquida a 20 °C

Sapore/Odore

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 salvagoccia.

Peso lordo:

kg 1,3 ca

Dimensioni (cm):

h 27,3 x Ø 9

Codice EAN:

80 0340300 015 0

UNITA' DI VENDITA (COLLO)

Fardello in ÷ilm 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 055 6

UNITA' LOGISTICA (PALLET)

Dim. pedana (cm): 80 x 120

Totale litri: 648 540 324

Peso lordo (kg): 906 757 460

N. colli totali: 54 45 27(*)

Altezza (cm): 180 150 120

N. colli per strato: 9 9 9

stabilizzatore bancale: ÷ilm 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 13 g

Monoinsaturi 70 g

Polinsaturi 9 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	A. Q.	
T.M.C.	12 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO				