



NICOLA PANTALEO S.P.A.



SCHEDA PRODOTTO

Denominazione prodotto: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "IGP OLIO DI PUGLIA"  
100% ITALIANO - 500 ml TAPPO VITE

Codice:

Mercato: ITALIA

### DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODOTTO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	UNITA' DI VENDITA (COLLO)	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
 <p><b>Denominazione di vendita</b> Olio Extra Vergine di Oliva "IGP OLIO DI PUGLIA" Estratto a freddo</p> <p><b>Codice prodotto</b> 80 0340300 088 4</p> <p><b>Marchio</b> PANTALEO</p> <p><b>Ingredienti</b> Olio Extra Vergine di Oliva</p> <p><b>Descrizione</b> L'olio extravergine di oliva "IGP OLIO DI PUGLIA" è ottenuto da olive coltivate e frante in Puglia, quando, ancora verdi, donano a quest'olio un fruttato verde, di media intensità, dai sentori freschi e vegetali. Il piccante e l'amaro sono di media intensità e sempre ben bilanciati. Ideale a crudo su verdure, legumi, carni, pesce o crostacei o per semplici insalate.</p> <p><b>Contenuto</b> 500 ml</p>	<p><b>Aspetto</b> Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso</p> <p><b>Consistenza</b> liquida a 20°C</p> <p><b>Sapore/Odore</b> Caratteristico, fruttato verde medio, esente da gusti ed odori estranei sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura.</p>	<p>Scatola in cartone</p> <p><b>Peso lordo:</b> kg 5,7 ca</p> <p><b>N. pz per imballo:</b> 6</p> <p><b>Dimensioni (cm):</b> h 24,5 x 23,5 x 16</p> <p><b>Codice EAN:</b> 80 0340300 123 1</p>	<p><b>Valori medi per:</b> 100 ml di prodotto</p> <p><b>Valore energetico</b> 3404 Kj/828 Kcal</p> <p><b>Grassi di cui</b> 92 g</p> <p><b>Saturi</b> 13 g</p> <p><b>Monoinsaturi</b> 71 g</p> <p><b>Polinsaturi</b> 8 g</p> <p><b>Sale</b> 0 g</p> <p><b>Carboidrati</b> 0 g</p> <p><b>totali Zuccheri</b> 0 g</p> <p><b>Proteine</b> 0 g</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> Conformi al regolamento CEE n. 2568/91 e s.m.e.i. Conforme al disciplinare "IGP OLIO DI PUGLIA"</p> <p><b>Contenuto di polifenoli</b> &gt; di 400 ppm</p> <p><b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b> Temperatura compresa tra 18 e 22 °C Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.</p> <p><b>UNITA' CONSUMATORE</b> Bottiglia Pantaleo in vetro uvag da 500 ml con tappo vite alluminio con salvagoccia in PE.</p> <p><b>Peso lordo:</b> kg 0,92 ca</p> <p><b>Dimensioni (cm):</b> h 24 x 7,48</p> <p><b>Codice EAN:</b> 80 0340300 088 4</p>	<p><b>UNITA' LOGISTICA (PALLET)</b></p> <p><b>Dim. pedana (cm):</b> 80 x 120</p> <p><b>Totale litri:</b> 300</p> <p><b>Peso lordo (kg):</b> 585</p> <p><b>N. colli totali:</b> 100 (4 strati)</p> <p><b>Altezza (cm):</b> 120</p> <p><b>N. colli per strato:</b> 25</p> <p><b>stabilizzatore bancale:</b> film estensibile</p>	<p><b>DICHIARAZIONI</b></p> <p><b>Residui pesticidi:</b> il prodotto è conforme a quanto disposto dal Reg. CE No. 396/2005 e s.m.e.i.</p> <p><b>Altri contaminanti:</b> Il prodotto è conforme al Reg. CE 1881/2006 e alla norma commerciale COI/T.15/NC n°3</p> <p><b>Allergeni:</b> il prodotto non contiene alcuno degli allergeni riportati dal Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.e.i.</p> <p><b>O.G.M.:</b> 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 O.G.M. (Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003)</p>

### SPECIFICHE CONFEZIONAMENTO

SHELF LIFE	LOTTO	DATA	PER APPROVAZIONE	NOTE
<p><b>FORMATO</b> GG/MM/AA</p> <p><b>POSIZIONE</b> ETICHETTA</p> <p><b>SHELF LIFE</b> ALMENO 12 MESI</p>	<p><b>FORMATO</b> GIORNO PROGRESSIVO ANNO / CODICE BLEND</p> <p><b>POSIZIONE</b> ETICHETTA</p>	<p>26/02/2020</p>	<p><b>QR-Code:</b> In etichetta è riportato un QR-Code la cui lettura consente di ottenere informazioni in merito alla tracciabilità e ai parametri chimico fisici ed organolettici del prodotto. Inoltre sono riportati i codici alfanumerici per l'identificazione del prodotto IGP olio di Puglia</p>	<p>Identificare l'unità di vendita (fardello) e l'unità logistica (pallet) in accordo alla specifica interna: "Rintracciabilità Prodotti Alimentari - Piattaforma ECR - INDICOD".</p>