

COLAVITA®

Via Laurentina km 23 – 00040 Pomezia (RM)

T. 06-9120123 – F. 06-9123979

Olio extra vergine di oliva COLAVITA Latta 3 L Selezione Oli dal Mondo : MEDITERRANEO



SCHEDA TECNICO/LOGISTICA

Cod. 100
Rev. 3
Data 10/10/2012
Pag. 1/2

EAN CARTONE	8001876 113056
EAN SINGOLA UNITA'	8001876 013059
NS COD. ART.	CLEXMEU LA3000 C4 ITA
MARCHIO	COLAVITA
DENOMINAZIONE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DESCRIZIONE	Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
DESCRIZIONI ULTERIORI PRODOTTO	Selezione Esclusiva di Oli Extra Vergini di Oliva dal Mondo
ORIGINE DEL PRODOTTO	Miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea
T.M.C.	18 mesi
T.M.C. alla consegna	16 mesi
TIPO CODIF. LOTTO	Julian Code
IMBALLO SINGOLA UNITA'	Latta New Size
CONTENUTO NETTO X UNITA'	3 L
MISURE CARTONE	31,4 cm x 19,3 cm x H 26,6 cm
NUMERO PEZZI X CARTONE	4 latte
PESO LORDO CARTONE	12,2 kg
MISURE SINGOLA UNITA'	15 cm x 9,2 cm x H 26,1 cm
COLLI PER STRATO	14
STRATI PER PALLETT	5
COLLI PER PALLETT	70
DIMENSIONI PALLETT	80 x 120 x H 150 (cm) compresa pedana
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	Temp. Ambiente (15°-25° C) al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore
Scheda n. : CLEXMEU LA3000 C4 ITA	
Rev. n.: 1	Del: 12/04/2017
Ultima verifica annuale	
del: 16/04/2021	

PARAMETRI CHIMICO-FISICI	Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche Norma commerciale C.O.I. applicabile agli oli di oliva e agli oli di sansa di oliva T.15/NC N. 3/Rev. Vigente
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Non Applicabile (il prodotto non contiene acqua libera)
Dichiarazione H.A.C.C.P.	Salvaguardia igienica gestita conformemente a quanto stabilito nel Reg. CE 852/2004 e s.m. Tracciabilità gestita conformemente a quanto stabilito nel Reg. CE 178/2002 e s.m.
Dichiarazione LMR Antiparassitari	Reg. (CE) 396/2005 e successive modifiche
Dichiarazione Contaminanti	Reg. (CE) 1881/2006 e successive modifiche
Dichiarazione Allergeni	Prodotto non contenente allergeni, conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.
Dichiarazione O.G.M.	Prodotto di origine convenzionale (attualmente non esistono varietà di olivo o.g.m.), realizzato conformemente ai Reg. 1829/2003/CE-1830/2003 e s.m.
Dichiarazione Trattamenti di Conservazione	Prodotto non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti
Modo d'uso	A crudo, accompagna ogni piatto arricchendone il gusto. In cottura, resiste all'esposizione ad alte temperature, impreziosendo il gusto delle pietanze

SAPORE	Gradevolmente fruttato e delicatamente profumato, corposità media, con percettibili note di amaro e piccante
PROFUMO	Delicatamente fruttato, di gradevole intensità
COLORE	Giallo/verde

Valori nutrizionali (valori medi x 100 ml di prodotto):			
Valore energetico:	3378 kJ - 822 kcal	Proteine	0 g
Grassi:	91 g	Sale	0 g
Di cui: Saturi	14 g		
Carboidrati	0 g		
Di cui: Zuccheri	0 g		