

COLAVITA®

Via Laurentina km 23 – 00040 Pomezia (RM)

T. 06-9120123 – F. 06-9123979

**Olio extra vergine di oliva
COLAVITA Btg 0,25 L
Selezione Oli dal Mondo :
MEDITERRANEO**



SCHEDA TECNICO/LOGISTICA

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

EAN CARTONE	8001876 111533
EAN SINGOLA UNITA'	8001876 011536
NS COD. ART.	CLEXM TM250 C12 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'	Btg vetro timeless
CONTENUTO NETTO X UNITA'	0,25 L
MISURE CARTONE	28 cm x 21,5 cm x H 21 cm
NUMERO PEZZI X CARTONE	12 btg
PESO LORDO CARTONE	6 kg
MISURE SINGOLA UNITA'	6,5 cm x 6,5 cm x H 19,4 cm
COLLI PER STRATO	14
STRATI PER PALLETT	7
COLLI PER PALLETT	98
DIMENSIONI PALLETT	80 x 120 x H 164 (cm) compresa pedana
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	Temp. Ambiente (15°-25° C) al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore

Scheda n. : CLEXM TM250 C12 ITA

Rev. n.: 1

Del: 13/02/2012

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 profumato, corposità media, con porcettibili note di amaro e piccante
PROFUMO	Fruttato di gradevole intensità
COLORE	Giallo/verde

Valori nutrizionali (valori medi x 100 ml di prodotto):			
Valore energetico:	822 kcal-3378 KJ	Proteine	0 g
Grassi:	91 g	Carboidrati	0 g
Di cui: Saturi	14 g	Fibre alimentari	0 g
Monoinsaturi	70 g	Sodio	0 g
Polinsaturi	7 g	Potassio	0 g
Colesterolo	0 mg	Sale	0 g