



NICOLA PANTALEO S.P.A.




SCHEDA PRODOTTO

Denominazione prodotto: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
RUSTICANO - 1 litro

Codice: EX EXB1/12PANRU

Mercato: ITALIA

DESCRIZIONE PRODOTTO

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|--------------------------|----------|--|--|----------------------|-----|-----|-----|-------------------------|-----|-----|-----|-------------------------|----|----|-----|----------------------|-----|-----|-----|-----------------------------|---|---|---|---|
|  | <p>PRODOTTO</p> <p>Denominazione di vendita Olio Extra Vergine di Oliva da olive raccolte e frante nell'Unione Europea. Non filtrato. Estratto a freddo.</p> <p>Codice prodotto 80 0340300 083 9</p> <p>Marchio PANTALEO</p> <p>Ingredienti Olio Extra Vergine di Oliva</p> <p>Descrizione Olio ottenuto dal frutto di ulivo unicamente mediante processi meccanici o altri procedimenti fisici in condizioni che non implicino alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Riscopri il costante e sempre gradevole sapore degli oli che con passione la famiglia Pantaleo seleziona da oltre un secolo ma mantenendo intatte la corposità e fluidità tipiche di un olio extra vergine di oliva appena uscito dal frantoio.</p> <p>Contenuto 1 litro</p> | <p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>Aspetto Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso</p> <p>Consistenza liquida a 20°C</p> <p>Sapore/Odore Caratteristico, mediamente fruttato, esente da gusti ed odori estranei sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura.</p> <p>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE Conformi al regolamento CEE n. 2568/91 e s.m.e.i.</p> <p>MODALITA' DI CONSERVAZIONE Temperatura compresa tra 18 e 22 °C Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.</p> <p>UNITA' CONSUMATORE Bottiglia Pantaleo in vetro clear da 1 litro con capsula in alluminio e salvagoccia in PE</p> <p>Peso lordo: kg 1,3 ca Dimensioni (cm): h 27,3 x diametro 9,0 Codice EAN: 80 0340300 083 9</p> | <p>UNITA' DI VENDITA (COLLO)</p> <p>Fardello in film 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 119 5</p> <p>UNITA' LOGISTICA (PALLET)</p> <table border="1"> <tr> <td>Dim. pedana (cm):</td> <td>80 x 120</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Totale litri:</td> <td>648</td> <td>540</td> <td>324</td> </tr> <tr> <td>Peso lordo (kg):</td> <td>906</td> <td>757</td> <td>460</td> </tr> <tr> <td>N. colli totali:</td> <td>54</td> <td>45</td> <td>27*</td> </tr> <tr> <td>Altezza (cm):</td> <td>180</td> <td>150</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>N. colli per strato:</td> <td>9</td> <td>9</td> <td>9</td> </tr> </table> <p>stabilizzatore bancale: film estensibile * i pallet da 27 colli devono essere ordinati/consegnati esclusivamente in coppia.</p> | 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 | <p>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</p> <p>Valori medi per: 100 ml di prodotto</p> <p>Valore energetico 3404 Kj/828 Kcal</p> <p>Grassi di cui 92 g</p> <p>Saturi 13 g</p> <p>Monoinsaturi 71 g</p> <p>Polinsaturi 8 g</p> <p>Sale 0 g</p> <p>Carboidrati 0 g</p> <p>totali Zuccheri 0 g</p> <p>Proteine 0 g</p> |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>DICHIARAZIONI</p> <p>Residui pesticidi: il prodotto è conforme a quanto disposto dal Reg. CE No. 396/2005 e s.m.e.i.</p> <p>Altri contaminanti: il prodotto è conforme al Reg. CE 1881/2006 e alla norma commerciale COI/T.15/NC n°3</p> <p>Allergeni: il prodotto non contiene alcuno degli allergeni riportati dal Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.e.i.</p> <p>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 O.G.M. (Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

SPECIFICHE CONFEZIONAMENTO

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>SHELF LIFE</p> <p>FORMATO GG/MM/AA</p> <p>POSIZIONE ETICHETTA</p> <p>SHELF LIFE ALMENO 12 MESI</p> | <p>LOTTO</p> <p>FORMATO GIORNO PROGRESSIVO ANNO / CODICE BLEND</p> <p>POSIZIONE ETICHETTA</p> | <p>DATA 26/02/2020</p> <p>PER APPROVAZIONE</p> <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> APPROVATO <small>Da Paolo Miletì alle 15.05 , 04/03/2020</small> </div> <p>QR-Code: In etichetta è riportato un QR-Code la cui lettura consente di ottenere informazioni in merito all'origine e ai parametri chimico fisici ed organolettici del prodotto</p> | <p>NOTE</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> |
|---|--|--|---|