



Scheda Tecnica
Emissione 10/01/2019

COD. PRODOTTO **BONOEX5X2CT**
COD EAN: **8051739280005**

Denominazione di vendita **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
Origine Unione Europea.

Marchio **BONOLI**
Formato Tanica in PET da lt. 5

CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Conformi al Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni

Aspetto Sostanza oleosa di colore giallo- verde più o meno intenso
Consistenza Liquida a 20°C
Sapore e odore Caratteristico, fruttato maturo, esente da gusti e odori estranei e da difetti di qualsiasi natura

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CONTEGGIO TOTALE	ASSENTI
LIEVITO	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI
COLIFORMI	ASSENTI
SALMONELLE	ASSENTI
GERMOGLI DI PATOGENE	ASSENTI

COMPOSIZIONE

Olio Extra Vergine di Oliva

VALORI NUTRIZIONALI	
Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml	
Valore Energetico	3404 kj 828 kcal
Grassi di cui: Acidi Grassi Saturi	92 g 14 g
Carboidrati di cui Zuccheri	0 g 0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

ALLERGENI (Dir 2003/89/CE All III bis e succ. mod. ed integr.)

Assenti



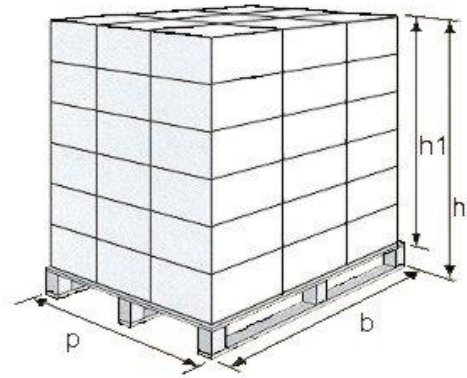
IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge (Reg. CE 1935/2004 e succ. mod. ed interg.)

Etichettatura in conformità alle vigenti disposizioni di legge (Reg. CE 1169/2011 e succ. mod. ed interg.)

Tanica in PET da 5 litri
Peso Lordo: Kg 4,715
Peso Netto: Kg 4,580
Dimensione in cm: **h 33 p 15**

Pezzi per cartone: 2 Taniche
Peso Lordo: Kg 9,700
Litri per cartone 10
Dimensione cartone in cm: **b 31 h 34 p 15**



Bancale	EUR 80x120
N° confezioni:	80
N° strati:	4
N° confezioni per strato:	20
N° Bottiglie per pallet:	160
Peso lordo in chili	770 kg
Peso netto in litri	800 lt.
Dimensioni in cm:	b h1 P h
	120 140 80 155

↙ Pallet avvolto con film estensibile

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E LOTTO

Durata 13 mesi dalla data di confezionamento
Lotto espresso in giorno progressivo dell'anno

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura compresa tra 18-22°C
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore.