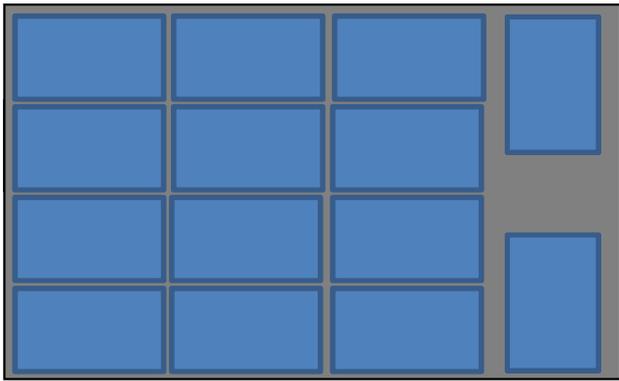


Descrizione formato: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LATTINA Lt.3		Cliente:	
Codice prodotto:	SS3L	EAN: 8002658002063	
tipo di olio	Olio extra vergine di oliva 100% italiano estratto a freddo		
acidità	compresa tra 0% e 0,8 %		
perossidi	< uguale a 20 meq/kg di ossigeno		
ingredienti	Olio extra vergine di oliva 100% italiano estratto a freddo		
colore	giallo oro		
aspetto	grezzo		
flavour	fruttato intenso e deciso-sentore di ortaggi freschi- gradevole pungenza		
Bottiglia:	stagna da 3 litri color oro serigrafata		
Capsula/Tappo:	chiusura in plastica INVAT 2022		
Termocapsula:	no		
Imballo:	Cartone avana 3 lt.x 4		
Alveare:	no		
Misure Imballo:	cm 19X31X27H		
Peso Lordo Imballo:	KG.12,200		
Scadenza:	Si: GG+MM+AAAA 18 mesi da confezionamento.		
Lotto:	calendario giuliano più ultime due cifre dell'anno corrente o anno di prod.		
Tipo pallet:	Epal 80x120	Fronte etichetta:	no
Scatole per strato:	14	Retro etichetta:	no
Numero strati:	5	mod conserv.	conservare al riparo da luce e calore
			
Note e misure pallet:	Disporre i cartoni su pallet con le scritte ink-jet di tracciabilità sempre e possibilmente visibili dal pallet.Utilizzare film estensibile neutro alla corretta tensione. Altezza pallet cm 150 peso kg.854	Rev.N.	Data: 28/01/2020
Note e misure cartone:	Scrivere con ink-jet informazioni testuali:"Olio extra vergine di oliva SAN SAVINO lt.3 -lotto e TMC.	Gli imballaggi indicati sono adatti per l'uso alimentare e sono corredati di scheda tecnica e dichiarazione di idoneità da noi detenuta	
Indicazioni particolari:	Dipsorre i cartoni nel pancale come in figura alternativamente, in modo da bilanciare il peso.		
<p>Note:Etichettatura Allergeni e O.G.M. il prodotto non contiene alcuno degli allergeni riportati nell'allegato III bis Direttiva 2003/89/CE del D. Lgs. n. 114 dell' 8/2/2006 sez. III . 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 contenuti non derivano da organismi geneticamente modificati. (Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.)</p>			