



PRODUCT SHEET / SCHEDA PRODOTTO

| PRODUCT INFO / INFO PRODOTTO | |
|--|---|
| Product Name (if available) / Nome commerciale (se) | BOTTIGLIA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA 0,75 LT |
| Legal Name / Denominazione Legale | BOTTIGLIA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA 0,75 LT |
| Brand Name (if available) / Marchio (se richiesto) | OLIO LAMANTEA |
| EAN Code (if generated by the supplier) / Codice EAN | 8052432080435 |
| Product sheet creation date / Data di creazione della scheda | 05/02/2021 |

| LOGISTICS INFO / INFORMAZIONI LOGISTICHE | |
|---|---------|
| Packaging format / Tipo di confezione | BOX |
| Net weight / Peso netto | 8,28 KG |
| Unit per carton / Unità per cartone | 12 |
| Cartons per pallet / Cartoni per pallet | 65 |
| Layers per pallet / Strati per pallet | 5 |
| Cartons per Layer / Cartoni per strato | 13 |

Packaging Technical Information (materials, printing methods, etc.) / Informazioni tecniche sul materiale di imballaggio (materie, metodi di stampa, ecc.)

SCATOLA E NASTRO ADESIVO

STORAGE / CONSERVAZIONE: CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO, AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE

SHELF LIFE FROM PRODUCTION / VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE: 18 MESI

MINIMUM GUARANTEED DELIVERY DATE / SCADENZA MINIMA ALLA CONSEGNA: 31/12/2022

STORAGE C° / TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: MASSIMO 18°

INGREDIENTS / INGREDIENTI

| Ingredient s/ | % in the recipe / % nella ricetta | Origin / Origine | |
|---------------|-----------------------------------|------------------|--|
| 100 | % | ITALIA | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (50% CORATINA 50% OGLIAROLA) |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ALLERGENS IN PRODUCT / ALLERGENI NEL PRODOTTO: 0

ALLERGENS IN PRODUCTION SITE/ ALLERGENI NELLO STABILIMENTO : 0

GMO INFORMATION/ INFORMAZIONI SUGLI OGM: 0

| NUTRITIONAL DECLARATION / VALORI NUTRIZIONALI | | |
|--|--|-----------------|
| | | 100 g/ml |
| Energy (kJ) / Energia (kJ) | | 3389 Kj |
| Energy (kcal) / Energia (kcal) / Valore / Value | | 824 Kcal |
| Carbohydrates (g) / Carboidrati | | 0 g |
| of w hich sugars (g) / di cui | | 0 g |
| Fats (g) / Grassi (g) | | 92 g |
| of w hich saturates (g) / di cui acidi grassi saturi (g) | | 13 g |
| of w hich monounsaturated (g) | | 70 g |
| of w hich polyunsaturated (g) | | 9 g |
| Fibers (g) / Fibre (g) | | 0 g |
| Proteins (g) / Proteine (g) | | 0 g |
| Salt (g) / Sale (g) | | 0 g |

| ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|--|--------------------|
| Texture / Consistenza | FRUTTATO MEDIO |
| Taste / Sapore | OLIVE |
| Color / Colore | GIALLO |
| Odour / Odore | FRAGRANZA DI OLIVE |

| MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARAMETRI MICROBIOLOGICI | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |

| PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS / PARAMETRI CHIMICO FISICI | |
|--|--|
| | |
| | |
| NAME OF QUALITY MANAGER: | MARIO LAMANTEA +39 080/9648072 |
| EMAIL AND TEL : | info@oliolamantea.it +39 392/1364014 |