



	DENOMINAZIONE	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	INGREDIENTI	Olio extra vergine di oliva ottenuto principalmente da olive della varietà Bella di Cerignola ed in misura ridotta della varietà Coratina
	CARATTERISTICHE	- Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici - Olio non filtrato - Olio extra vergine di oliva estratto a temperatura non superiore a 27° C - Gusto delicato, dolce, con profumi erbacei - Acidità: circa 0,07%
	CONFEZIONI	Bottiglie, in cartoni e Latte a banda stagnata, in cartoni
	UTILIZZO	Come condimento per piatti delicati, a base di carni bianche e di pesce.
	CONSERVAZIONE	Data di scadenza per la confezione integra: 18 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto, evitando fonti di calore
	PRODOTTO e CONFEZIONATO	Da: Azienda Agricola Stefano Pavoncelli - Str. vic. San Leonardo 16 - 71042 Cerignola (Fg) Per: La Bella di Cerignola S.C.A. - Str. vic. San Leonardo 16 - 71042 Cerignola (Fg)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	100 ml	1 cucchiaino 15 ml	% AR
Energia	3389 kcal / 824 kJ	508 kJ / 124 kcal	6%
Grassi	92 g	14 g	20%
di cui acidi grassi saturi	13 g	2 g	10%
di cui acidi grassi monoinsaturi	70 g	10 g	
di cui acidi grassi polinsaturi	9 g	1,4 g	
Carboidrati / di cui zuccheri	0 g / 0 g	0 g / 0 g	0% / 0%
Proteine	0 g	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g	0 g
Vit. E	12 mg	1,8 mg	10 mg

AR: Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000 kcal), al giorno.

CONFEZIONE	Unità per cartone	Dettagli cartone				Configurazione pallet cm 80 x cm 60					
		Lunghezza (cm)	Larghezza (cm)	Altezza (cm)	Peso (kg)	N. cartoni x piano	N. piani	N. cartoni x pallet	Altezza pallet (cm)	Peso pallet (Kg)	N. confez. x pallet
Bottiglia ml. 100	16	17,50	17,50	16,50	4,30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Bottiglia ml. 250	12	20,00	16,00	23,50	5,85	11	7	77	180	470	924
Bottiglia ml. 750	12	29,00	23,00	31,00	14,50	6	5	30	155	455	360
Latta ml 150	12	22,00	19,50	9,00	2,30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Latta ml 250	12	22,00	19,50	12,00	3,60	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Latta litri 1	8	37,00	19,00	20,00	9,15	6	7	42	155	405	336
Latta litri 3	4	31,00	19,50	28,00	12,75	6	5	30	160	400	120
Latta litri 5	4	31,00	25,00	33,00	20,15	5	4	20	150	425	80

Con la presente specifica il fornitore assicura il totale recepimento dell'O.M.18.07.90 (e successive modifiche e/o aggiornamenti) sulle quantità massime residue delle sostanze attive dei presidi sanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione.

Il fornitore precisa che le olive non provengono da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) e che non sono presenti allergeni nei prodotti forniti. Il fornitore dichiara, inoltre, di seguire gli autocontrolli secondo le norme HACCP e di essere certificato IFS Food.



Alice Jaschke-Ferreri (responsabilità qualità)