

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Eredi di LOGOLUSO ONOFRIO SAS FRANTOIO OLEARIO

Via Vecchia Corato, 55 76011 Bisceglie Tel./Fax 080.3921152

email : <u>info@oliologoluso.it</u> www.oliologoluso.it

PEPERONI GRIGLIATI

Prodotto

Scheda nº 14 rev 25.02.2015

| Descrizione processo di lavorazione | Ingresso materia prima, stoccaggio, cernita, mondatura, lavaggio, taglio, acidificazione, grigliatura, invasamento, colmatura, pastorizzazione, stoccaggio. |
|--|---|
| Ingredienti | Peperoni 65%, olio extravergine di oliva 32%, prezzemolo, aglio, aceto di vino, sale. Correttore di acidità:acido citrico, antiossidante: acido ascorbico. |
| Non contiene | Alcool, glutine, zucchero, uova, lattosio |
| Shelf life | 36 mesi |
| Zona di produzione | ITALIA |
| Condizioni di conservazione | Temperatura ambiente , luogo fresco al riparo da esposizione solare. Dopo l'apertura conservare in frigo a + 4°C e consumare entro sette giorni. |

Packaging

| 85 mm | |
|-------|--|
| 96 mm | |
| | |
| | |
| 634g | |
| 250 g | |
| 370 g | |
| | |

Logistica

| Numero vasi per collo | 6 | | |
|-----------------------------------|--------|--------------------------------------|--|
| Peso collo | 3.8 Kg | | |
| Dimensione collo | В | 170 mm | |
| | L | 255 mm | |
| 2 | Н | 98 mm | |
| Pallettizzazione (europallets) | | 16colli/strato 10 strati / pallet | |

Dettagli partita

| p.H. * | >3.2-<4.5 |
|------------|-----------|
| Scadenza * | |
| Lotto * | |
| Note * | |