

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Huile d'olive italienne de haute qualité obtenue directement des olives

Goût : très intense, fruitée, un peu piquante
Forme : bouteille
Texture : liquide
Calibre : bouteille de 1L

Ingrédients : 100% huile d'olive extra vierge

Allergènes : aucun

Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM : Non

Produit ionisé : Non

Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : Oui

Produit certifié Halal : Non

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

Produit sans porc : Oui

Présence de présure animale : Non



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Les produits "huile" constituent des conditions environnementales (saturation de graisse, indisponibilité d'eau libre) non favorables au développement des micro-organismes.

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 14 mois
A conserver entre 13°C et 16°C

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	3762 kJ / 899 kcal
Matières grasses	99.9 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	15.32 g
Glucides	0g
<i>Dont sucres</i>	0g
Protéines	0g
Sel	0g

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	Bouteille
Code article	5100HUI
Gencod EAN13	8006724000748
Origine produit	UE
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	15092000

Inscription n° de lot	Palette
Inscription date de production	-
EAN128	Palette - Carton

PCB (nombre de pièces/carton)	6 bouteilles de 0.916 kg
Emballage primaire	Bouteille amphore en verre clair
Poids net carton (kg)	5.50
Poids brut carton (kg)	9.00
Dimensions cartons (mm)	330 x 220 x 240
Palettisation	72 colis (6 couches de 12)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	666
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 159

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.