

SCHEDA TECNICA

Data: 27/05/2025
Cod. cliente: 161462
Cliente: BIOORTO SOC. COOP. AGRICOLA
Cod./lavoro: 2504867 - ET POMODORO PELATO 4 LINGUE 580 ml FR/RT

Cod. Et.: ETEPEL5804L
Operatore: Elettra
Quantità: 20000
Formato [mm]: 58 x 200.5 mm
Supporto: 330 MM DUNE WHITE H+D WS FSC AP1300 WG74 *

COLORI DI STAMPA

- Cyan
- Magenta
- Yellow
- Black

LAVORAZIONI SUPPLEMENTARI

COLORI BASE

Fustella: _____



Pomodori pelati bio in salamoia / Organic whole peeled tomatoes in brine / Tomates pelées biologiques en saumure / Biologische Geschälte Tomaten in Salzlake

Ingredienti: pomodori pelati*, acqua, sale. / Ingredients: peeled tomatoes*, water, salt. / Ingrédients: tomates pelées*, eau, sel. / Zutaten: Geschälte Tomaten*, Wasser, Salz

* Biologico / Organic / Biologique / Biologisch. **Origine del pomodoro: Italia** / Origin of tomato: Italy / Origine de la tomate: Italie / Herkunftszland von Tomaten: Italien

Prodotto e confezionato da / Produced and packed by / Produit et emballé par / Hergestellt in Italien von **BioOrto** - Loc. Pesta dei Colli 71011 Apricena (FG) - Italia; www.bio-orto.com

Prodotto Italiano / Product of Italy / Produit d'Italie / Italienisches Produkt

Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigo coperto da liquido di governo e consumare entro 3 giorni. / Store in a cool dry place. Keep refrigerated after opening covered with preserving liquid and consume within 3 days. / Conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur recouvert d'un liquide de conservation et à consommer dans les 3 jours. / Bitte kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren, mit Konservierungslüssigkeit bedecken und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Da consumarsi preferibilmente entro fine. / Best before / Meilleur avant / Mindestens haltbar bis

Lotto/Lot: _____

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / Valori medi per 100 g di prodotto spacciolato / Average nutritional values per 100 g of drained product / Valeurs moyennes par 100 g de produit égoutté (Valeurs pour 100 g d'aliments prépréparés)

Energia / Energy / Energie / Energie	100 kJ / 24 kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett	<0,5 g
di cui acidi grassi saturati / which saturated acids / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	3,5 g
di cui zuccheri / which sugars / dont sucres / davon Zucker	3,5 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß	1,0 g
Sale / Salt / Sel / Salz	0,54 g

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht: **550 g e 19,40 oz**

Peso spacciolato / Drained net weight / Poids égoutté / Abtropfgewicht: **350 g e 12,34 oz**

PAP 21 - CARTA - PAPER
CE 91 - METALLI - METALX
GL 70 - VETRO - VERRE

RACCOLTA DIFFERENZIALE COLLECTE SELECTIVE
VERIFICA LA DISPOSIZIONE / VÉRIFIEZ LES CONDICTIONS
DEL TROU COMMUNE / DE TR DE VOTRE COMMUNE

8 051490 500442

LAVORAZIONI SUPPLEMENTARI

- Ristampa integrale Ristampa parziale Nuova etichetta

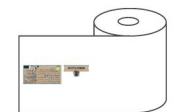
Anima interna [mm]: 76

Diametro esterno [mm]: _

N. etichette x rotolo: n. 625

FINITURA BOBINE

Senso di svolgimento: 4



IMPORTANTE: RILEGGERE ACCURATAMENTE E COMPLETAMENTE. BOZZA VALIDA PER TESTI, FORMATI, NON VALIDA PER TONALITÀ. DA RESTITUIRE CONTROFIRMATA PER RISPETTARE I TEMPI DI CONSEGNA

ATTENZIONE: [1] La relativa riproduzione si considera a tutti gli effetti autorizzata dal cliente a partire dall'approvazione della presente bozza. [2] Gicherstampa srl si riserva il diritto in qualsiasi momento di addebitare al cliente l'importo pattuito relativo alla realizzazione delle attrezzature di stampa anche in caso di successivo annullamento della commissione in corso. [3] Data la natura dell'attività di stampa, Gicherstampa si riserva di consegnare una percentuale fino al 10% in più o in meno del quantitativo ordinato dal Cliente. [4] Gicherstampa non potrà accettare reclami trascorsi 8 giorni dalla consegna della merce.

DATA / /

FIRMA PER APPROVAZIONE