



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
Via Ciancergo,25 18020 Dolcedo -Imperia-

SCHEMA TECNICA		
DENOMINATION DE VENTE	CÂPRES AU SEL	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Câpres méditerranéennes de petit calibre au sel de mer. Très utile en cuisine pour parfumer les pizzas, les poissons et les sauces méditerranéennes. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur.	
INGREDIENTS:	Câpres méditerranéennes 68%, sel.	
SHELF LIFE	20 mois de la date de production.	
POID NET	180 g	
INFO ALLERGÈNES: Pas des allergènes		OGM: Absent
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE	PH AW	< 4,6 < 0,93
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge bactérienne mésophile : E.coli Moisissures et levures Salmonelle spp Listeria monocytogenes	50.000 ufc/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max Absente en 25 g Absente en 25 g
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Câpres Vert typique de la câpre Goût fort de câpres
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs moyenne par 100 g de produit)	Energie Graisses Glucides Protéines Sel	22 Kcal/ 90 Kj 0,7 g dont saturés 0,2 g 1,6 g dont sucres 0,1 g 2,2 g 26,0 g