

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

FISCHE TECNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	***CÂPRES AU VINAIGRE***	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Câpres de petite taille au vinaigre. 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 60%, vinaigre de vin (**contient des sulfites),** sel.	
SHELF LIFE	20 mois de la date de production.	
POID NET 200 g	POIDS ÉGOUTTÉ: 180 g	
INFO ALLERGÈNES: Vinaigre de vin (**contient des sulfites**)		OGM: Absent

CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE	PH AW	< 4,6 < 0,93
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Câpres Vert typique de la câpre Goût fort de câpres
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge bactérienne mésophile : E.coli Moisissures et levures Salmonelle spp Listeria monocytogenes	50.000 ufc7/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max Absente en 25 g Absente en 25 g
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs moyennes 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 20,0 g