



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	FILETS DE THON A L'HUILE L'OLIVE	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Thon qualité Pinna Gialla cuit à la vapeur, séché en dessous vide et mis en pot à la main, il peut être cuit mais aussi consommé tel quel, sans conservateur ni additif. Après l' ouverture, ajoutez de l'huile et conserver dans le réfrigérateur.	
INGREDIENTS:	Thon (thunnus albacares), huile olive, sel.	
SHELF LIFE	36 mois de la date de production.	
POID NET : 300 - 540 gr.	Poids égoutté: 210 – 380 gr.	
INFO ALLERGÈNES: Thon		
CARACTERISTIQUES PRODUIT		
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Typique du thon, compact Claire du thon cuit à la vapeur Typique du poisson, savoureux
VALEURS NUTRITIONELLES	Energie Matières grasses Glucides Fibres alimentaires Protéines Sel	338 Kcal / 1399 Kj 30 dont saturés 4,9 0 g dont sucres 0 g 0 g 17 g 0,80 g
Paramètres physico- chimiques	Istamine MG/KG Mercure MG/KG Plomb MG/KG Cadmium MG/KG	Valeur limite 100,00 Valeur limite 1,00 Valeur limite 0,3 Valeur limite 0,1
Paramètre microbiologiques	Charge bactérienne totale UFC/G	Valeur limite <10³