



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

FICHE TECHNIQUE		
DENOMINATION DE VENTE	THON ROUGE DE LA MER MÉDITERRANÉE	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Thon rouge (Thunnus Thynnus) pêché en Méditerranée de mai à septembre, cuit à la vapeur, séché sous vide et conditionné à la main. Conserver à température ambiante recouvert d'huile.	
INGREDIENTS:	Thon rouge Bluefin (Thunnus Thynnus), huile d'olive, sel.	
SHELF LIFE	36 mois.	
POID NET : 200 gr.	Poids égoutté: 140 gr.	
INFO ALLERGÈNES: Thon		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Typique du poisson, ferme et fileté. Rose vif. Typique du poisson, savoureux
VALEURS NUTRITIONELLES	Energie Matières grasses Glucides Fibres alimentaires Protéines Sel	338 Kcal / 1399 Kj 30,0 g dont saturés 4,9 g 0 g dont sucres 0 g 0 g 17,0 g 0,80 g
Paramètres physico- chimiques	Istamine MG/KG Mercure MG/KG Plomb MG/KG Cadmium	Valeur limite 100,00 Valeur limite 1,00 Valeur limite 0,3 Valeur limite 0,1
Paramètres microbiologiques	Charge bactérienne totale	Valeur limite <10 ³