



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FILETTI DI TONNO IN OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Tonno specie pinna gialla cotto a vapore,asciugato sotto vuoto ed invasato a mano.Può essere cucinato ma anche consumato tal quale non avendo conservanti né additivi.	
INGREDIENTI	Tonno (thunnus albacares) olio di oliva, sale	
SHELF LIFE	36 mesi	
PESO NETTO 300 g -540g	PESO SGOCCIOLATO	210 g - 380g
INFO ALLERGENI: Pesce		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Tipico del tonno,compatto, filetti irregolari. Chiario del tonno cotto a vapore Gustoso, sapore marcato.
VALORI NUTRIZIONALI	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale	338 Kcal 1399 KJ 30 4,9 0,00 g 0,00 g 0,00 g 17 g 0,80 g
PARAMETRI CHIMICO- FISICI	Istamina MG/KG Mercurio MG/KG Piombo MG/KG Cadmio MG/KG	Valore limite 100,00 Valore limite 1,00 Valore limite 0,3 Valore limite 0,1
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Carica batterica totale UFC/G	Valore limite <10 ³