



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

| <b>SCHEMA TECNICA</b>                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA                         | <b>TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO IN OLIO DI OLIVA</b>                                                                                                                                             |                                                                                       |
| DESCRIZIONE PRODOTTO<br>UTILIZZO E CONSERVAZIONE | Tonno rosso (Thunnus Thynnus) pescato nel mar mediterraneo da Maggio a Settembre, cotto a vapore asciugato sotto vuoto e confezionato a mano. Conservare a temperatura ambiente coperto di olio. |                                                                                       |
| INGREDIENTI                                      | <b>Tonno Rosso Bluefin</b> (Thunnus Thynnus) olio di oliva, sale.                                                                                                                                |                                                                                       |
| SHELF LIFE                                       | 36 mesi                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |
| PESO NETTO 200 g                                 | PESO SGOCCIOLATO                                                                                                                                                                                 | 140 g                                                                                 |
| INFO ALLERGENI: <b>Tonno</b>                     |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
| <b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>                  |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
| CARATTERISTICHE<br>ORGANOLETTICHE                | Aspetto/consistenza<br>Colore:<br>Odore/Sapore:                                                                                                                                                  | Tipico del pesce, sodo a filetti<br>Rosa acceso<br>Sapore marcato                     |
| VALORI NUTRIZIONALI                              | Energia<br>Grassi<br>di cui acidi grassi saturi<br>Carboidrati<br>di cui zuccheri<br>Fibre alimentari<br>Proteine<br>Sale                                                                        | 338 Kcal 1399 KJ<br>30,0 g<br>4,9 g<br>0,00 g<br>0,00 g<br>0,00 g<br>17,0 g<br>0,80 g |
| Parametri chimico-fisici                         | Istamina MG/KG<br>Mercurio MG/KG<br>Piombo MG/KG<br>Cadmio MG/KG                                                                                                                                 | Valore limite 100,00<br>Valore limite 1,00<br>Valore limite 0,3<br>Valore limite 0,1  |
| Parametri microbiologici                         | Carica batterica totale UFC/G                                                                                                                                                                    | Valore limite <10 <sup>3</sup>                                                        |