



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA	
DESCRIZIONE PRODOTTO MODALITA' D'USO	<p>Olive di Qualità Taggiasca di colore verde e marrone - violaceo ottime come stuzzichino per aperitivi, per la preparazione di pizze, focacce, primi e secondi piatti. Può essere utilizzato sia a crudo che cotto.</p> <p>Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero per un massimo di 10 giorni.</p>	
INGREDIENTI	Olive di qualità Taggiasca, acqua, sale, erbe aromatiche (timo, alloro, rosmarino)	
SHELF LIFE	24 mesi dalla produzione	
CAPACITA'	Vaso 1062 - Peso netto: 950 g – Peso sgocciolato: 650 g Vaso 314 – Peso netto: 290 g – Peso sgocciolato: 180 g	
INFO ALLERGENI: Non contiene allergeni.		OGM: Non presenti
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
Parametri chimico-fisico-microbiologici	Carica batterica Totale Stafilococchi Coagulasi Positivi: Bacillus Cereus: Lieviti e muffe: Listeria Monocytogenes: Salmonella: pH	< 300.000 ufc/g < 1000 ufc/g < 1000 ufc/g < 5000 ufc/g Assente in 25 g. Assente in 25 g. < 4,5
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Tipico dell'oliva Taggiasca Verde e marrone/violaceo Tipico delle olive Taggiasche
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100g di prodotto)	Energia kj/kcal Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	713 kJ/ 171 Kcal 18,1 g 3,5 g 0,9 g 0,9 g 1,0 g 5,7 g