



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINATION DE VENTE	PIGNONS ITALIENS	
DESCRIPTION DU PRODUIT: UTILISATION ET CONSERVATION:	Pignons italiens Convient soit à la consommation fraîche que en cuisine pour le sucré et le salé. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur.	
INGREDIENTS:	Pignons italiens	
SHELF LIFE	18 mois de la date de production.	
POID NET	200 g	
INFO ALLERGÈNES: Absent		OGM: Absent
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE	PH AW	< 4,6 < 0,93
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Apparence / texture Couleur: Odeur / Goût:	Typique des pignons Clair des pignons Typique des pignons
VALEURS NUTRITIONELLES (valeurs moyennes par 100 g de produit)	Energie Gros Glucides Protéines Sel	595 Kcal / 2491 Kj 50,3g dont saturés 0,0g 4,0 g dont sucres 3,9g 31,9 g 0,0 g
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge bactérienne mésophile : E.coli Moisissures et levures Salmonelle spp Listeria monocytogenes	50.000 ufc/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max Absente en 25 g Absente en 25 g