



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PINOLI	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Pinoli italiani. Adatti sia al consumo fresco che in cucina per dolci e salati. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.	
INGREDIENTI	Pinoli italiani	
SHELF LIFE	18 mesi dalla produzione	
PESO NETTO 200 g		
INFO ALLERGENI: Non presenti		OGM: Non presenti
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PH AW	< 4,6 < 0,93
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Tipico del pinolo Chiaro del pinolo Tipico del pinolo
VALORI NUTRIZIONALI (g x 100 g di prodotto)	Energie Grassi Carboidrati Proteine Sale	595 Kcal / 2491 Kj 50,3g di cui saturi 0,0g 4,0 g di cui zuccheri 3,9g 31,9 g 0,0 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica mesofila: E.coli Muffe e lieviti Salmonella spp Listeria monocytogenes	50.000 ufc/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max Assente in 25 g Assente in 25 g