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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	***ITALIENISCHE PINIENKERNE***	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Italienische Pinienkerne Geeignet sowohl für den frischen Verzehr als auch in der Küche für Süß und Herzhaft.An einem kühlen, trockenen Ort und fern von Wärmequellen aufbewahren.	
ZUTATEN	Italienische Pinienkerne	
HALTBARKEIT	18 Monate nach den Produktiondatum.	
NETTO GEWICHT 200 g		
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		NO GVO

PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
CHEMISCHE - PHYSICALISCHE EIGENSCHAFTEN	PH AW	< 4,6 < 0,93
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	Typisch für die Pinienkerne Frei von der Pinienmutter Typisch für die Pinienkerne
NÄHRWERTE (Durchschnitsswerte für 100 g vom Produkt)	Brennwerte Fett Kohlenhydrate Proteine Salz	595 kcal / 2491 Kj 50,3g davon gesättigt 0,0g 4,0 g davon Zucker 3,9g 31,9 g 0,0 g
MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	Mesophile Bakterienlast E.coli Schimmelpilze und Hefen Salmonellen spp Listeria monocytogenes	50.000 ufc7/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max Abwesend in 25 g Abwesend in 25 g