



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

| FICHE TECHNIQUE                                                               |                                                                                                                                                               |                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINATION DE VENTE                                                         | FILETS DE MAQUEREAU EN HUILE D'OLIVE                                                                                                                          |                                                                                                  |
| DESCRIPTION DU PRODUIT:<br>UTILISATION ET CONSERVATION:                       | Maquereau national frais fait à la main. La peau vient enlevé manuellement avec un couteau. Ni additifs ni conservateurs utilisés. Conserver couvert d'huile. |                                                                                                  |
| INGREDIENTS:                                                                  | Maquereau (scomber scombrus), huile d'olive, sel.                                                                                                             |                                                                                                  |
| SHELF LIFE                                                                    | 24 mois.                                                                                                                                                      |                                                                                                  |
| POID NET : 200 gr.                                                            | Poids égouté 140 gr.                                                                                                                                          |                                                                                                  |
| INFO ALLERGÈNES: Maquereau (poisson)                                          |                                                                                                                                                               |                                                                                                  |
| CARACTERISTIQUES PRODUIT                                                      |                                                                                                                                                               |                                                                                                  |
| CARACTÉRISTIQUES<br>ORGANOLEPTIQUES                                           | Apparence / texture<br>Couleur:<br>Odeur / Goût:                                                                                                              | Filets irréguliers – Texture douce<br>Clair<br>Goût fort - Saveur classique.                     |
| VALEURS<br>NUTRITIONELLES<br>(Valeurs moyennes x 100 g<br>par produit entier) | Energie<br>Matières grasses<br>Glucides<br>Fibres alimentaires<br>Protéines<br>Sel                                                                            | 394 Kcal / 1627 Kj<br>38,0 g dont saturés 6,5 g<br>0 g dont sucres 0 g<br>0 g<br>13,0 g<br>0,8 g |
| Paramètres physico-<br>chimiques                                              | Istamine MG/KG<br>Mercure MG/KG<br>Plomb MG/KG<br>Cadmium MG/KG                                                                                               | Valeur limite 100,00<br>Valeur limite 1,00<br>Valeur limite 0,3<br>Valeur limite 0,1             |
| Paramètre microbiologiques                                                    | Charge bactérienne totale<br>UFC/G                                                                                                                            | Valeur limite <10³                                                                               |