



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Sgombri freschi nazionali lavorati a mano. La pelle viene tolta manualmente con un coltello. Non vengono utilizzati né additivi né conservanti. Conservare coperto di olio.	
INGREDIENTI	Sgombro (scomber scombrus), olio di oliva, sale.	
SHELF LIFE	24 mesi	
PESO NETTO 200g	PESO SGOCCIOLATO	140g
INFO ALLERGENI: Sgombro (pesce)		
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Filetti irregolari – Consistenza morbida. Chiaro Gusto marcato-Sapore classico
VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi x 100 g di prodotto intero)	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale	394 Kcal /1627 KJ 38,0 g 6,5 g 0,00 g 0,00 g 0,00 g 13,0 g 0,8 g
Parametri chimico-fisici	Istamina MG/KG Mercurio MG/KG Piombo MG/KG Cadmio MG/KG	Valore limite 100,00 Valore limite 1,00 Valore limite 0,3 Valore limite 0,1
Parametri microbiologici	Carica batterica Totale UFC/g	Valore limite <10 ³