



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA	
DESCRIZIONE PRODOTTO MODALITA' D'USO	Olive di Qualità Taggiasca di colore verde e marrone - violaceo ottime come stuzzichino per aperitivi, per la preparazione di pizze, focacce, primi e secondi piatti. Può essere utilizzato sia a crudo che cotto. Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero per un massimo di 10 giorni.	
INGREDIENTI	Olive di qualità Taggiasca, acqua, sale, erbe aromatiche (timo, alloro, rosmarino)	
SHELF LIFE	24 mesi dalla produzione	
CAPACITA'	Busta: Peso netto 940 g – Peso sgocciolato: 500 g Busta: Peso netto 570 g – Peso sgocciolato: 300 g	
INFO ALLERGENI: Non contiene allergeni.		OGM: Non presenti
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
Parametri chimico-fisico-microbiologici	Carica batterica Totale Stafilococchi Coagulasi Positivi: Bacillus Cereus: Lieviti e muffe: Listeria Monocytogenes: Salmonella: pH	< 300.000 ufc/g < 1000 ufc/g < 1000 ufc/g < 5000 ufc/g Assente in 25 g. Assente in 25 g. < 4,5
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore:	Tipico dell'oliva Taggiasca Verde e marrone/violaceo Tipico delle olive Taggiasche
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100g di prodotto)	Energia kj/kcal Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	713 kJ/ 171 Kcal 18,1 g 3,5 g 0,9 g 0,9 g 1,0 g 5,7 g