



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Olive di qualità Taggiasca snocciolate e conservate sott'olio. Ideali per pizza, in cucina con piatti di pesce e carne. Dopo l'apertura del vaso conservare il prodotto in frigo ricoperto di olio. Olive denocciolate a ciclo automatico. Potrebbero contenere eccezionalmente noccioli.	
INGREDIENTI	Olive di qualità Taggiasca in salamoia snocciolate 60%, olio extra vergine di oliva 39%, sale, erbe aromatiche (timo, alloro, rosmarino), regolatore di acidità: acido citrico.	
SHELF LIFE	24 mesi dalla produzione	
PESO NETTO	180 g – 2,7 kg.	
INFO ALLERGENI: Non contiene allergeni ed è senza glutine		OGM: Non presenti
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
Parametri chimico-fisico-microbiologici	Carica batterica totale Stafilococchi Coagulasi Positivi Bacillus cereus Lievitanti 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	Sapore: Colore: Odore:	Caratteristico dell'oliva sott'olio- assenza gusti anomali. Verde/Marrone Caratteristico dell'oliva sott'olio- assenza di gusti anomali
VALORI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto sgocciolato)	Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	Kcal 353 / 1453 Kj 36,90 g 5,8 g 1,9 g 0,9 g 1,6 g 2,49 g