



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

SCHEDA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE SOTT'OLIO 950 GR.	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Olive cultivar "Taggiasca" denocciolata in olio extra vergine 100% italiano. La cultivar taggiasca é tipica dell'entroterra della provincia di Imperia. (Liguria).	
INGREDIENTI	Olive nere denocciolate "Taggiasca" (in salamoia) 75%, olio extravergine di oliva 25%	
LAVORAZIONE	Prodotto di olive nere denocciolate "taggiasca" in salamoia e aggiunta di olio extravergine di olive 100% italiano, invasato e pastorizzato – Scadenza 18 mesi dalla data di produzione.- Confezionamento manuale.	
CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto	
PESO NETTO	950 gr.	
INFO ALLERGENI: Non contiene allergeni.		OGM: Non presenti
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PH AW	max max
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	Carica batterica mesofila: E.coli: Muffe e lieviti: Salmonella spp: Listeria monocytogenes:	assente in 25 g assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100g di prodotto)	Energia kcal/kj Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	307/ 1265 33 g 4,9 g 1 g 1,5 g 1,5 g 3,2 g.