



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	THUNFISCHFILETS IN OLIVENÖL	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Nur kleine Thunfische (yellowfin) mit zartem und delikatem Fleisch. Die dampfgegarten und vakuum getrockneten Filets werden ohnen Konservierungsstoffe per Hand eingelegt.	
ZUTATEN	Thunfisch (thunus albacares), Olivenöl, Salz	
HALTBARKEIT	36 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT 300 g- 540 g	ABTROPFGEWICHT: 210 g – 380 g	
ALLERGIESTOFFE: Thunfisch		
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	Typisch für Thunfisch, kompakt Frei von gedämpftem Thunfisch Typisch für Fisch, lecker
NÄHRWERTE	Energie Eiweiß Kohlenhydrate Fett Salz	338 Kcal/1399 Kj 17 g 0,0 g – davon zucker 0,0 g 30 – davon gesättigt 4,9 0,80 g
Chemisch-physikalische Parameter	Histamin MG/KG Quecksilber MG/KG Führen MG/KG Cadmium MG/KG	Grenzwert 100,00 Grenzwert 1,00 Grenzwert 0,3 Grenzwert 0,1
Mikrobiologische Parameter.	Gesamtbakterienbelastung	Grenzwert <10 ³