



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

<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
PRODUKTBEZEICHNUNG	<b>THUNFISCHFILETS IN OLIVENÖL</b>	
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	<b>Thunfisch</b> (thunus albacares), Olivenöl, Salz	
HALTBARKEIT	36 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT     300 g- 540 g	ABTROPFGEWICHT: 210 g – 380 g	
ALLERGIESTOFFE: <b>Thunfisch</b>		
<b>PRODUKT EIGENSCHAFTEN</b>		
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 <sup>3</sup>