



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

FINOCCHIONA I.G.P

INGREDIENTI: Carne di suino nazionale e grasso di suino nazionale, sale, finocchio semi selvatico 0,47%, destrosio, saccarosio, spezie.

Antiossidante : E 300

Conservante: E 250- E 252

DESCRIZIONE: . Salume tipico toscano, si ottiene da un accurato mix di carni magre e tenere, grassi e molli ottenute da suini nazionali.

Il nome deriva dal sapore intenso che viene rilasciato dai semi di finocchio selvatico aggiunti all'impasto che ne fanno un prodotto appetitoso e morbido al palato, ottimo con pane fresco toscano accompagnato con buon vino rosso.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

- Parametro	Limiti	Riferimenti
-Coliformi a 30 °C	1000 UFC/gr	interno
- <i>E.coli</i> β -glucur. Posit	1000	interno
-Anaerobi s.r	10	interno
-Stafilococchi c.p	500	interno
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

Finocchiona I.G.P a tranci sottovuoto: conservare tra 0°C e 4°C

Finocchiona I.G.P intera: conservare in ambiente fresco.

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:

Conservare tra 0 e 4 °C

SHELF-LIFE:

Finocchiona I.G.P 3 kg intera: 12 mesi

Finocchiona I.G.P 1 kg ca: 6 mesi

Finocchiona I.G.P a tranci sottovuoto: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

STAGIONATURA:

Finocchiona I.G.P da 0,5 kg: > 15 g

Finocchiona I.G.P da 1 kg a 6 kg: > 21 g

Finocchiona I.G.P da 6 a 25 kg: > 45 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Energia	kJ	1579
	kcal	381
Grassi totali	g	33,3
Di cui acidi grassi saturi	g	11,3
Carboidrati	g	0,1
Di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	20,3
Sale	g	2,8



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16
Responsabile alla Qualità

Pasquinucci Giacomo