

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

**“LA BASTARDELLA”**  
**Prodotto di Salumeria**

**INGREDIENTI:** Carne di suino nazionale e grasso di suino nazionale, sale, aromi, destrosio, saccarosio.

Antiossidante : E 300

Conservante: E 250 – E 252

**DESCRIZIONE:** .

E' un prodotto tipico della **Valdelsa** caratterizzato da un impasto molto simile a quello della finocchiona ma prevede l'assenza del finocchio selvatico.

Per questo è consigliato a coloro che amano la fragranza e la morbidezza della finocchiona ma non richiedono l'aroma pungente del finocchio selvatico.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<i>- Parametro</i>	<i>Limiti</i>	<i>Riferimenti</i>
-Coliformi a 30 °C	1000 UFC/gr	interno
- <i>E.coli</i> $\beta$ -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:**

La Basterdella intera ( da 1,5/1,6 kg, a 6 kg): conservare in luogo fresco.

La Basterdella a tranci sottovuoto: conservare tra 0°C e 4°.

**CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:**

Conservare tra 0 e 4 °C

**SHELF-LIFE:**

**La Bastardella** 6 kg intera: 12 mesi

**La Bastardella** 1,5/1,6 kg: 6 mesi

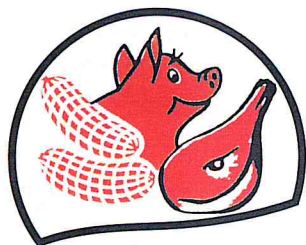
**La Bastardella** tranci sottovuoto: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

**STAGIONATURA:**

**La Bastardella** da 1,5/1,6kg a 6 kg:  $\geq$  4 settimane

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**

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



**SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO**  
**PASQUINUCCI** srl

**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 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 <sub>2</sub>			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**