

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

LA BRICIOLONA Prodotto di Salumeria

INGREDIENTI: Carne di suino nazionale e grasso di suino nazionale, sale, aromi, finocchio semi selvatico, destrosio, saccarosio,
Antiossidante: E 300
Conservante: E 250- E 252

DESCRIZIONE:

Dalle carni mondate a mano e macinate a grana media si ottiene un impasto delicato alla quale vengono aggiunti sale, pepe, aglio, semi di finocchio selvatico e aromi, successivamente insaccato in budella naturali o collati. Come si capisce dal nome è un prodotto caratterizzato dal sapore intenso che viene rilasciato dai semi di finocchio selvatico aggiunti all'impasto che ne fanno un prodotto appetitoso e morbido al palato e fa della morbidezza la sua qualità peculiare, ottimo con pane fresco toscano accompagnato con buon vino rosso.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

Briciolona intera (da 700/800 g , a 6 kg): conservare in luogo fresco.

Briciolona a tranci sottovuoto: conservare tra 0°C e 4°C

CONSERVAZIONE PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:

Conservare tra 0 e 4 °C

SHELF-LIFE:

Briciolona 6 kg intera: 12 mesi

Briciolona 700/800 g : 6 mesi

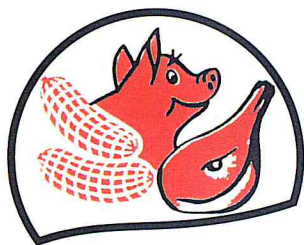
Briciolona tranci sottovuoto: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

STAGIONATURA:

Briciolona da 700/800 gr a 6 kg: ≥ 20 giorni

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
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

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