



SALUMIFICIO PASQUINUCCI srl

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. 01 DEL 15/07/22

FINOCCHIONA I.G.P.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, semi di finocchio 0,47%, destrosio, saccarosio, pepe in grani, pepe macinato, aglio disidratato, antiossidante: E 300, conservante: E250, E252

ALLERGENI

Il prodotto non contiene lattosio, glutine e proteine del latte.

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

<u>PARAMETRO</u>	<u>LIMITI</u>	<u>RIFERIMENTI</u>
E. coli β -glucur. Positivi	$\leq 10^3$ UFC/gr	Interno
Anaerobi s.r.	$\leq 10^2$ UFC/gr	Interno
Stafilococchi c.p.	$\leq 10^3$ UFC/gr	Interno
Salmonella spp	Assente/25 gr	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes	Assente/25 gr	Reg. CE 2073/05

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Intera: conservare in luogo fresco.

A tranci sottovuoto: conservare tra 0°C e 4°C.

DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE CONSERVARE IL PRODOTTO TRA 0 E 4 °C

SHELF-LIFE

1 kg: 6 mesi

3 kg intera: 12 mesi

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

STAGIONATURA

Da 0,5 kg: > 15 giorni

Da 1 kg a 6 kg: > 21 giorni

Da 6 kg a 25 kg: > 45 giorni

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Salumificio Pasquinucci srl, via Rosa Luxemburg, 15, Castelfiorentino, FI
Bollo CE IT 93665 L



SALUMIFICIO
PASQUINUCCI srl

INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Energia	1563 kj 377 kcal
Grassi	33 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	0,1 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	20 g
Sale	2,8 g

DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

All. II, Reg. CE 1169/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti			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, noci di acagiù, noci di 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 10 mg/l in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X