



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNISCHE PRODUKTKARTE FINOCCHIONA IGP IN ZWEI HÄLFTEN	Data em.	20/01/20
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Finocchiona PGI ist eine typische Salami, die durch das Aroma von Fenchel gekennzeichnet ist, das in Samen und / oder Blüten im Teig verwendet wird. Die Scheibe ist konsistent bis weich, was manchmal zum Zerbröckeln neigt und einen Teig mit Fettpartikeln aufweist, die so verteilt sind, dass sie sich einwickeln Muskelfraktionen, die das Produkt auch nach langen Aushärtezeiten weich machen. Das fette und magere, mittelgroße Korn hat keine genau definierten Ränder. Die Scheibe erscheint mit Farben, die von Fleischrot der mageren Teile bis zu Weiß / Rosa-Weiß der Fettheile reichen, mit möglichen Hinweisen auf Samen und / oder Fenchelblüten. Parfüm: angenehmer und charakteristischer Geruch aufgrund des ausgeprägten Aromas von Fenchel und leichtem Knoblauch; Geschmack: frisch und appetitlich, nie sauer. Der Rohstoff für die Herstellung der ggA Finocchiona besteht aus frischem Fleisch von schweren Schweinen von Rassen, die in den Produktionsvorschriften festgelegt sind. Verwendbare Schnitte dürfen nicht eingefroren worden sein. Das Produktionsgebiet der ggA Finocchiona umfasst das gesamte Gebiet der Toskana mit Ausnahme der Inseln

stellt den Bereich dar, in dem sich die Produktion dieser typischen Salami im Laufe der Zeit konsolidiert hat. Der gesamte Verarbeitungszyklus sowie das Schneiden und anschließende Verpacken finden in diesem abgegrenzten Bereich statt.

ZUTATEN

Schweinefleisch, Salz, Zucker: (Dextrose, Saccharose), Fenchelsamen und Blüten, gebrochener Pfeffer, gemahlen, Antioxidans: E301 Natriumascorbat, Knoblauch, Konservierungsmittel: E252 Kaliumnitrat, E250 Natriumnitrit.

Das verwendete Fleisch ist italienischen Ursprungs. Die für die Verpackung der Produkte verwendeten Hüllen sind nicht essbar.

ALLERGENE

niemand

SIZE

1,6 / 1,9 kg.

TMC

90 Tage ab Produktion.

PRODUKTLAGERUNGSMETHODE

Im Kühlschrank von 0 ° bis + 7 ° C aufbewahren. Die Verpackung nicht durchstechen.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

MIKROBIOLOGISCHE UND CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

Salmonella spp. Abwesend 25 g

Listeria m. Gemäß Reg. (CE) Nr. 2073/2005

Aw ≤ 0,92

pH zwischen 5 und 6

Nitrit und Nitrat Im Sinne des Gesetzes

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kj/kcal	1454KJ/350Kcal
Fette	27,8 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	11 gr.
Kohlenhydrate	0,7 gr.
davon Zucker	0 gr.
Proteine	24,3 gr.
Salz	3,77 gr.

PALETTIERUNG

Produktmaße: 19 x 11 x 11 cm

Kartonmaße: 36 x 51 x 21 cm (h)

Stückzahl pro Karton: 10

Zusammensetzung der Palette: n. 4 Kartons pro Schicht 6 Schichten

Maximale Abmessungen mit Palette: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

