



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

|                       |  |          |             |
|-----------------------|--|----------|-------------|
| BEDOGNI EGIDIO S.p.A. | <b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b><br><b>FINOCCHIONA IGP COUPE EN DEUX SOUS-VIDE</b> | Data em. | 20/01/20    |
|                       |  | Mod.     | A2-PA HACCP |
|                       |  | Rev.     | 00          |

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Finocchiona IGP est un salami typique caractérisé par l'arôme de fenouil, utilisé dans les graines et / ou les fleurs dans la pâte, la tranche se révèle cohérente à molle qui a parfois tendance à s'effriter et a une pâte avec des particules de graisse réparties de manière à envelopper fractions musculaires laissant le produit mou même après de longs temps de durcissement. Les grains gras et maigre, moyennement grossiers, n'ont pas de bordures bien définies. La tranche apparaît avec des couleurs allant du rouge chair des parties maigres au blanc / blanc rosâtre des parties grasses, avec des signes possibles de graines et / ou de fleurs de fenouil. Parfum: odeur agréable et caractéristique due à l'arôme marqué du fenouil et de l'ail léger; Goût: frais et appétissant, jamais acide. La matière première à utiliser pour la production de Finocchiona IGP est constituée de viande fraîche obtenue à partir de porcs lourds de races définies dans le règlement de production. Les coupes utilisables ne doivent avoir subi aucun processus de congélation.

La zone de production de Finocchiona IGP comprend tout le territoire de la Toscane, à l'exclusion des îles, qui représente la zone dans laquelle la production de ce salami typique s'est consolidée au fil du temps. L'ensemble du cycle de traitement et les opérations de tranchage et de conditionnement ultérieur ont lieu dans cette zone délimitée.

### INGRÉDIENTS

Viande de porc, sel, sucres: (dextrose, saccharose), graines et fleurs de fenouil, poivre cassé, moulu, antioxydant: ascorbate de sodium E301, ail, conservateurs: nitrate de potassium E252, nitrite de sodium E250.

Les viandes utilisées sont d'origine italienne. Les enveloppes utilisées pour l'emballage des produits ne sont pas comestibles.

### ALLERGÈNES

Aucun

### TAILLE

1,6 / 1,9 kg.

### TMC

90 jours à compter de la production.

### PROCÉDÉ DE STOCKAGE DE PRODUIT

Gardez au frais dans un endroit sec et aéré.

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES-PHYSIQUES

Salmonella spp. Absent 25 g

Listeria m. Selon Reg. (CE) n.2073 / 2005

Aw ≤0,92

pH entre 5 et 6

Nitrite et Nitrate Aux termes de la loi

### VALEURS NUTRITIONNELLES

| Valeurs moyennes pour 100 grammes |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Énergie kJ / kcal                 | 1454KJ/350Kcal |
| Fats                              | 27,8 gr.       |
| dont acides gras saturés          | 11 gr.         |
| Les hydrates de carbone           | 0,7 gr.        |
| dont sucres                       | 0 gr.          |
| protéine                          | 24,3 gr.       |
| sel                               | 3,77 gr.       |

### PALETTISATION

Mesures du produit: 38 x 11 x 11 cm

Mesures en carton: 36 x 51 x 21 cm (h)

Nombre de pièces par carton: 5

Composition de la palette: n. 4 cartons par couche, n. 6 couches

Dimensions maximales avec palette: cm 80 x 120 x 141 (h)

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

