



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINOCCHIONA IGP TAGLIATA A META'	Data em.	20/01/20
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La Finocchiona IGP è un salume tipico caratterizzato dall'aroma di finocchio, utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto, la fetta risulta da consistente a morbida che talvolta tende a sbriciolarsi e presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura. Il grasso e il magro, di grana medio grossa, non presentano confini ben definiti. La fetta appare con colori che vanno dal rosso carne delle parti magre al bianco/bianco-rosato delle parti grasse, con possibile evidenza di semi e/o fiori di finocchio. Profumo: odore gradevole e caratteristico dovuto all'aroma marcato del finocchio e leggero dell'aglio; Sapore: fresco e appetitoso, mai acido. La materia prima da destinare alla produzione della Finocchiona IGP consiste in carni fresche ottenute da suino pesante di razze definite nel Disciplinare di produzione. I tagli utilizzabili non devono aver subito alcun processo di congelamento.

La zona di produzione della Finocchiona IGP comprende l'intero territorio della Toscana, isole escluse, che rappresenta la zona in cui si è consolidata nel tempo la produzione di questo salume tipico. In tale area delimitata si svolge l'intero ciclo di lavorazione e le operazioni di affettamento e conseguente confezionamento.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri: (destrosio, saccarosio), semi e fiori di finocchio, pepe spezzato, macinato, antiossidante: E301 ascorbato di sodio, aglio, conservanti: E252 nitrato di potassio, E250 nitrito di sodio. Le carni utilizzate sono di origine italiana. I budelli utilizzati per la confezione dei prodotti non sono edibili.

ALLERGENI

Nessuno

PEZZATURA

Kg 1,6/1,9.

TMC

90 gg dalla produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Conservare in frigo da 0° a +7°C. Non forare la confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICO-FISICI

Salmonella spp. Assente 25 g

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

Aw ≤0,92

pH Compreso tra 5 e 6

Nitriti e Nitrati Nei termini di legge

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1454KJ/350Kcal
Grassi	27,8 gr.
di cui acidi grassi saturi	11 gr.
Carboidrati	0,7 gr.
di cui zuccheri	0 gr.
Proteine	24,3 gr.
Sale	3,77 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 19 x 11 x 11

Misure cartone: cm 36 x 51 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 10

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

