

## Scheda Tecnica di prodotto

### SALAME FINOCCHIONA IGP



#### Dati generali

<b>Denominazione Commerciale</b>	Salame Finocchiona I.G.P.
<b>Denominazione legale</b>	Insaccato stagionato fermentato (carne suina)
<b>Origine della carne</b>	Italia
<b>Codice EAN</b>	2235734
<b>Codice Articolo</b>	Salfiniggp
<b>Peso medio per pezzo</b>	3 kg
<b>Diametro</b>	100 mm
<b>Lunghezza</b>	400 mm
<b>Stagionatura</b>	30 giorni circa
<b>Budello</b>	Sintetico
<b>Modalità di Conservazione</b>	Da conservare in ambiente fresco e asciutto
<b>Shelf life</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 8 mesi dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione.

#### Destinazione e modalità d'uso

##### Destinazione e modalità d'uso

Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche, previa rimozione del budello.

#### Caratteristiche Organolettiche

<b>Aspetto</b>	Salume tipico toscano con parti magre e grasse ben distinte (lardellato).
<b>Colore</b>	Colore rosso di lunga durata dopo il taglio
<b>Consistenza</b>	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
<b>Sapore</b>	Deciso, marcatamente profumato al finocchio

#### Ingredienti

Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio. Semi di finocchio intero e polvere (0,5%), pepe, aglio. Antiossidante: E300. Conservanti: E252, E250.

## Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) 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 (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, 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 SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

## Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	1490	kJ
Energia	361	kcal
Grassi	30	g
di cui acidi grassi saturi	10	g
Carboidrati	0,93	g
di cui zuccheri	0,9	g
Proteine	22	g
Sale	3,5	g

## Controlli

**Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB)**      Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i

**Controllo residui farmacologici**      Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.

**Controllo residuo fitosanitari**      Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

## Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<100 UFC/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2018 / ISO 6888-2:2021
Salmonella spp.	Non rilevabile/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes	<100UFC/g	UNI EN ISO 11290-1:2017

## Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	5,05
Aw	0,92



## Scheda Tecnica di prodotto

### SALAME FINOCCHIONA IGP

MG 07 rev.1 del 01/08/2017  
Rev. 1 del 02/01/2022

## Dati Logistici

Imballaggio Primario	Carta per alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	2
Misure Cartone in mm (BxHxP)	625x120x225
Peso Lordo Medio a Cartone	6,41 Kg
Tara cartone	410 g +/-8%
Numero cartoni/strato	5
Numero strati/pallet	6
Numero cartoni /pallet	30
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

## Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati

## Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS