



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA ITALIANA INSACCATO STAGIONATO
--------------------------	---

Denominazione legale	
FINOCCHIONA IGP trancio	

CODICE PRODOTTO	201538
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni di suino italiano refrigerate, macinate impastate con aggiunta di sale, finocchio . L'impasto di carne viene insaccato in budello e sottoposto a procedimenti di stagionatura secondo tempi e modalità che ne garantiscono l'acquisizione delle caratteristiche di sapore e consistenza tipiche nel rispetto di quanto indicato nel Disciplinare di Produzione.
SEDE LEGALE	Viale S. Maria delle Vertighe 2/x – M. San Savino (Arezzo) ITALIA
IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT U3G82 CE / IT V130Z CE / IT9-1974/L CE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
INGREDIENTI	Carne suina, sale, destrosio, finocchio in fiore, finocchio in semi , pepe in grani, pepe macinato, aglio. Antiossidanti: E301 Conservanti: E250, E252
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	ITALIA
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Budello non edibile.
ALLERGENI PRESENTI NELL'ALIMENTO (ALL II REG 1169/2011)	nessuno
OGM	nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
INDICAZIONI IN ETICHETTA	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra 0 e +4°C
T.M.C.	120 giorni
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	110 giorni
TRACCIABILITÀ PRODOTTO (REG 178/02 CE) CODIFICA LOTTO	codice numerico di 8 caratteri su unità consumatore e Documenti commerciali riconducibile alla data di produzione
Individuazione classe di consumatori	prodotti destinati a tutte le classi di consumatori ma non rientrano nei prodotti per lattanti e nei prodotti per fini medici speciali

REDATTO	DATA	APPROVATO
Dr.ssa L.Lattanzio	02.01.2019	Sig. A. Iacomoni



STANDARD MICROBIOLOGICI			
Rif. normativo	Parametri	Valore Standard	u.m.
p.to 2.1.8. Reg 1441/07 CE	E.Coli	<100	ufc/g
	Staphilococcus aureus	<50	ufc/g
p.to 1.4. Reg 1441/07 CE	Salmonella spp	Assente	25g
p.to 1.3. Reg 1441/07 CE	Listeria m.	assente	25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		
Parametri	Valore	u.m.
Valore energetico	1557	KJ/100 g
	375	Kcal/100 g
Grassi	31	g
Di cui saturi	12	g
Carboidrati	0,9	g
Di cui zuccheri	0,5	g
Proteine	23	g
Sale	3,8	g

CARATTERISTICHE IMBALLO	
	FINOCCHIONA IGP trancio
CODICE EAN PESO VARIABILE	2805141
Dimensione del prodotto (diam x L)	Ø 10 x 20 l
Pezzzatura	1,5 kg
Confezionamento	Sottovuoto
Caratteristiche imballo primario	Busta
Pezzi in cartone	4
Dimensioni imballo cartoni	40x29x14
Caratteristiche imballo secondario	Cartoni
Tipo pallet	Epal
N° strati per pallet	6
N° imballi per strato	8
Totale imballi per pallet	48

REDATTO	DATA	APPROVATO
Dr.ssa L. Lattanzio	02.01.2019	Sig. A. Iacomoni