



Salumificio Viani S.r.l.

53037 SAN GIMIGNANO (Siena) - Loc. Cusona
Tel. 0577 989212 r.a. - Fax. 0577 989213

www.salumificioviani.com - email: viani@salumificioviani.com
pec: salumificioviani@pec.salumificioviani.com

C.F. 03665510487 - P.IVA 009222040522 - EORI IT09222040522 - Cap.Soc. € 51.480,00 i.v.
Iscr.reg.Imprese di Siena N. 60808 - R.E.A. N.100504 - N.Mecc. SI 008151



VIANI
SALUMIFICIO

Tipo Documento: SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Data di Aggiornamento: 22/04/2024 Approvato RSGQ
--	--

Denominazione di Vendita del Prodotto:	FINOCCHIONA IGP
Tipologia confezione:	sfusa intera da 500g

CODICE INTERNO AZIENDA: 14750	CODICE EAN:
--------------------------------------	--------------------

Ingredienti
Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio, finocchio in semi e fiori, pepe spezzato, pepe macinato, antiossidante: E301 ascorbato di sodio, aglio, conservanti: E252 nitrato di potassio, E250 nitrito di sodio. Il budello non è edibile.

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 dovrà svolgere l'intero ciclo di lavorazione e le operazioni di affettamento e conseguente confezionamento. I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, da una struttura di controllo, conformemente a quanto previsto dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/06.

Ingredienti Allergeni: NESSUNO

Valori Nutrizionali medi per 100 g			Parametri Microbiologici e Chimico-fisici	
Energia:	350 kcal	1454 kJ	<i>Salmonella spp.</i>	Assente 25 g
Grassi:	27,8 g	di cui saturi 11,0 g	<i>Listeria m.</i>	Secondo Reg. (CE) n. 2073/2005
Carboidrati:	0,7 g	di cui zuccheri 0 g	Aw	≤0,92
Proteine:	24,3 g		pH	Compreso tra 5 e 6
Sale:	3,77 g		Nitriti e Nitrati	Nei termini di legge

Caratteristiche Confezione		Imballaggio	
Imballo Primario	Budello	Tipo Imballo	/
Pezatura	Variabile da kg. 0.500	Pezzi Contenuti Imballo	12
		Peso approx Imballo	/
Tipo Confezione	Sfuso (Il prodotto sfuso è soggetto a calo peso naturale) Codice riciclo: Etichetta PAP22 - Raccolta indifferenziata	Tara	/
		Misure Imballo	/
		Imballi per strato Pallet	/
		Strati per Pallet	/

Modalità di Conservazione e Trasporto	Durata Vita del Prodotto	
Modalità Conservazione del Prodotto Prodotto sfuso: Conservare al fresco in luogo asciutto e aerato.	Durata vita prodotto dal confezionamento	120 giorni
Modalità di Trasporto Con mezzo refrigerato al riparo da sbalzi di temperatura	Modalità di consumo Previo affettamento. Rimuovere il budello.	



1922
VIANI
SALUMIFICIO

Salumificio Viani S.r.l.

53037 SAN GIMIGNANO (Siena) - Loc. Cusona
Tel. 0577 989212 r.a. - Fax. 0577 989213

www.salumificioviani.com - email: viani@salumificioviani.com
pec: salumificioviani@pec.salumificioviani.com

C.F. 03665510487 - P.IVA 009222040522 - EORI IT092222040522 - Cap.Soc. € 51.480,00 i.v.
Iscr.reg.Imprese di Siena N. 60808 - R.E.A. N.100504 - N.Mecc. SI 008151



NORMA UNI EN ISO 22005:2008
CERT. n° 57572