



SALUMIFICIO VIANI S.p.A.
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. 0366510487 - P.IVA 00922040522 - EORI IT00922040522 - Cap.Soc. € 51.480,00 i.v.
Iscr.reg.Imprese di Siena N. 60808 - R.E.A. N.100504 - N.Mecc. SI 008151



Tipo Documento: SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Data di Aggiornamento: 13/03/2023 Approvato RSGQ
--	--

Denominazione di Vendita del Prodotto:	FINOCCHIONA IGP
Tipologia confezione:	confezione a metà sottovuoto

CODICE INTERNO AZIENDA: 14670	CODICE EAN:
--------------------------------------	--------------------

Ingredienti

carne di suino, sale, zuccheri: (destrosio, 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. *Le carni utilizzate sono di origine italiana.*

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, e certificati da Organismo di Controllo autorizzato dal ministero competente

Ingredienti Allergeni: NESSUNO | BUDELLI UTILIZZATI PER LA CONFEZIONE DEI PRODOTTI NON SONO EDIBILI

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

Caratteristiche Confezione		Imballaggio	
Imballo Primario	Budello collato	Tipo Imballo	scatola di cartone
Pezatura	1,500 Kg $\pm$ 10%	Pezzi Contenuti Imballo	/
Aspetto	Caratteristico di salame stagionato naturalmente all'esterno.	Peso approx Imballo	/
Tipo Confezione	Sottovuoto a metà	Tara	/
Confezione Sottovuoto	Film plastico impermeabile termoretraibile applicato sottovuoto Codice riciclo 07 altra plastica	Misure Imballo	/
		Imballi per strato Pallet	/
		Strati per Pallet	/

Modalità di Conservazione e Trasporto		Durata Vita del Prodotto	
Prodotto sottovuoto: conservare in frigo da 0° a +7°C - non forare la confezione	Modalità di Trasporto: Con mezzo refrigerato al riparo da sbalzi di temperatura	Durata vita prodotto dalla spedizione	120 Giorni
		Modalità di consumo: previo affettamento. Si consiglia di aprire il prodotto sottovuoto 10 minuti prima del consumo.	