



Via Cerretti 87
Loc. Cerretti
56020 Santa Maria A Monte (PI)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATA SHEET

MOD 07 02 01
Rev. 8
Data: 07/03/2025
Pagina 1 di 3



FINOCCHIONA IGP A 1/2 SV KG.1,5

FINOCCHIONA IGP A 1/2 SV KG.1,5

Denominazione di vendita / Sales registered name

FINOCCHIONA IGP A 1/2 SV KG.1,5

**FINOCCHIONA geschützte geografische Angabe (g.g.A.) HALFTE, VAKUUMVERPACKT
1,5 KG**

Descrizione del prodotto / product description

Prodotto a base di carne di suino insaccata e stagionata. La carne viene macinata e condita con aromi naturali tipici della tradizione toscana con aggiunta di semi di finocchio.

Pork meat ground and combined with fennel seeds, aromas, spices and seasoned in rooms with controlled umidity and temperature.

Elenco degli ingredienti contenuti (in ordine decrescente) / Ingredients list

Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio. Semi di finocchio (0,3%). Pepe in grani, pepe macinato, aglio. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

Pork meat, salt, sugar: dextrose, sucrose. Fennel seeds (0.3%), Peppercorns, ground pepper, garlic. Antioxidant: E301. Preservative: E252, E250

Modalità di conservazione / utilizzo

Method of conservation / use

Conservare tra 0 e +4°C

Store between 0°C and +4°C

T.M.C. / shelf life

6 mesi dalla data di confezionamento.

6 months from the packaging date

**Allergeni / allergens: direttiva 2007/68/CE del
27/11/2007 all. II bis Reg. UE n. 1169/2011**

assenti.
absent

Standard di peso / standard weight

1.5 Kg

Tipo di involucro / casing

involucro artificiale.
Artificial casing

Pezzi per cartone / logistics

0

Tipo di confezione / kind of packaging

Sottovuoto
Vacuum packed

Conservazione durante il trasporto / preservation during the transport

Conservare tra 0 e +4°C

Store between 0°C and +4°C

Conservazione al punto vendita / preservation in the store

Conservare tra 0 e +4°C

Store between 0°C and +4°C

Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics	Stagionatura / seasoning
Odore speziato con predominanza di finocchio e sapore gradevole. Spicy smell with predominance of fennel and pleasant taste	minimo 22 giorni 22 days minimum

Microrganismi / microorganisms	Limiti / limits	Metodi di prova
Salmonella	Assente/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria M.	< 100 ufc/g	UNI EN ISO 11290-1:2017
Stafilococcus Aureus	< 1000 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2023
E. Coli	< 500 ufc/g	ISO 16649-2:2001
Clostridi s.r.	< 50 ufc/g	ISO 15213-1:2003
Ph	< 6	ISO 11289:1993
Aw	< 0.945	ISO 18787:2017

Destinazione del prodotto / product designation
prodotto destinato a tutte le categorie di consumatori compresi bambini e anziani. product intended for all categories of consumers including children and elderly.

Assenza di OGM conformemente al Reg. Ce n° 1829/2003 e 1830/2003. Reg (UE) 2023/915 della Commissione del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti. Conforme al reg. CE n. 396/2005.
Absence GMO Reg. Ce n° 1829/2003 e 1830/2003. Compliance with Reg (EU) 2023/915 of the Commission of 25 April 2023 relating to the maximum levels of certain contaminants in food. Compliance with Reg. CE n. 396/2005.

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUES		
	U.M.	Valore per 100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO ENERGETIC VALUE	kcal/100g kJ/100g	334.5 kcal 1399 kJ
GRASSI FAT	g/100g	27.2 g
ACIDI GRASSI SATURI SATURATED FATS	g/100g	8.6 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	g/100g	0 g
ZUCCHERI SUGAR	g/100g	0 g
PROTEINE PROTEINS	g/100g	22.5 g
SALE SALT	g/100g	5 g

DICHIARAZIONE ALLERGENI / ALLERGENS DECLARATION

D.Lgs. 08/02/2006 n.114 "attuazione delle direttive 2003/89/CE,
2004/77/CE e 2005/63/CE."Reg. (UE) N° 1169/2011

Allergene/Allergen	Nel prodotto SI/NO In the product YES/NO	Nel luogo di produzione SI/NO In the production site YES/NO	Involontaria nel prodotto SI/NO Involuntary in the products YES/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati Cereals with gluten (grain, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybrid derived) and derived products	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei Shellfish and derived products	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova Eggs and derived products	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and derived products	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and derived products	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia Soy and derived products	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and derived (lactose included)	NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. Dried Fruits such as almonds, hazelnut, all kinds of walnuts, pistachios and similar products	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and derived products	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape Mustard and derived products	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and derived products	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO ₂) Anhydride solforosa and sulphites in higher concentrates 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO₂)	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and derived products	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco Shellfish and derived products	NO	NO	NO