

FICHE TECHNIQUE

Saucisson Finocchiona IGP



Informations générales

Nom sur facture	FINOCCHIONA IGP 2,6Kg-ct1pz
Code produit	067000
Nomenclature douanes	16010091



Description du produit

- Ingrédients** Viande de porc, sel, dextrose, saccharose, poivre broyé, poivre moulu, graines de fenouil sauvage, ail, épices, antioxydant (acide ascorbique), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium).
- Caractéristiques qualitatives** **QUALITÉ** : Viandes de premier choix pur porc national né et élevé en Toscane. Produit selon le cahier des charges de la Finocchiona IGP.
ÉPICES ET AROMATES : Fenouil sauvage, poivre et ail.
SAVEUR : Douce au palais, goût très particulier et appétissant, grâce aux graines de fenouil.

FICHE TECHNIQUE

Saucisson Finocchiona IGP

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	vrac
Température de conservation conseillée	au frais
Affinage	45 jours
Mouture	moyenne

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	cylindrique incurvé irrégulier
Goût	appétissant avec arrière-goût de fenouil
Arôme	épicée
Couleur	maigre rouge rosé sombre avec entrelardement blanc perle
Boyau	artificiel

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
2,6 kg	12 cm	38 cm			150 jours après conditionnement

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	10	120

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
1	0,14X0,2X0,4	0,2	8002974021090

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	43
Graisses (g)	29
Acides gras saturés (g)	12
Protéines (g)	20
Glucides (g)	0
Sucres (g)	0
Sel (g)	4
Valeur énergétique (kcal)	342
Valeur énergétique (kJ)	1419
Aw	0,92
pH	5,2

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	> 10 ⁷
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformes fécaux ufc/g	< 10 ²
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Reg. CE 2073/2005

FICHE TECHNIQUE

Saucisson Finocchiona IGP

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP

Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

Traçabilité

Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

OGM

En l'état actuel de nos connaissances, le produit :

- n'est pas OGM
 - ne dérive pas d'OGM
 - ne contient pas de matières dérivées d'OGM
- (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

Emballages

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

Étiquetage

Selon Règ. CE n. 1169/2011.

Remarque

Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

Adresse
VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361