

GELLI

dal 1971

SALUMI

IT
1623 L
CE

GELLI SALUMI SRL- VIA SCIANO,71
CERTALDO (FI)- TEL. 0571/665372 FAX 0571/652289
MAIL ORDINI@GELLISALUMI.COM WWW.GELLISALUMI.COM

MOD. 92 Rev.4
09 Marzo 2023 SCHEDA TECNICA

FINOCCHIONA IGP

Pezzatura	0,500g	500 g	1 kg	2 kg	3 kg	Metà 1,5kg	Metà 7 kg
Codice interno	00778		00775	00776	00779	00780	00777
Codice EAN	2721467	2889483		2329763	2329763	2667164	
confezionamento	sfusa	sottovuoto	sfusa	sfusa	sfusa	sottovuoto	sottovuoto
Stagionatura minima	15 gg	15 gg	21 gg	21 gg	21 gg	21 gg	45 gg

CARATTERISTICHE FISICHE:	Insaccato fatto con carne di maiale magra e grassa macinata a grana media e aromatizzata con semi di finocchio selvatico. Colore roseo variegato di bianco, forma tipica del salame. Insaccato in budello collato. Dal 13 Maggio 2015 ha ottenuto il riconoscimento comunitario di IGP. Grazie al riconoscimento del disciplinare di produzione è garantito ai consumatori un salume di qualità, preparato secondo la ricetta storica tramandata fino ai giorni nostri ed assicura così ad ognuno di noi di poter gustare una fetta di Toscana.
INGREDIENTI:	Carne suina, sale, semi di finocchio, destrosio, pepe: grani, pepe: macinato, aglio. Antiossidante: E 301-E300 Conservanti: E 250-E252 Senza glutine (rif. Reg. UE 609/2013 e Reg.di esec. UE n.828/2014)
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	180 gg. dalla data di confezionamento
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Prodotto sfuso da 0 °C a +18 °C; prodotto sottovuoto da 0 °C a +12 °C

CARATTERISTICHE CHIMICHE:	
Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto) Reg. CE 1169/2011 e sm	Valore energetico kJ 1542/ kcal 371 Grassi 29 g di cui acidi grassi saturi 11 g Carboidrati 0,6 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 27 g Sale 3,7 g
Parametri Ph ed Aw come previsti dal disciplinare	5 > Ph < 6 Aw ≤ 0,92
Nitriti e Nitrati (Reg. CE 1129/2011)	NO ₃ ≤ 150 mg/Kg NO ₂ ≤ 150 mg/Kg

DESTINAZIONE E MODALITA' D'USO	I prodotti sono destinati ad un pubblico generale, senza restrizioni ad eccezione delle categorie di consumatori allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta. Il prodotto non è destinato alla prima infanzia (0-2 anni). Consumare tal quale previa rimozione del budello.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori medi interni) Reg. CE 2073/05 e s.m.	Stafilococco aureo: ≤ 100 UFC/g, <i>Escherichia coli</i> : ≤ 50 UFC/g Clostridi s.r. ≤ 100 <i>Salmonella spp</i> assente in 25g, <i>Listeria monocyt.</i> assente in 25g
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto sfuso: in rete di cotone bianca. Prodotto sottovuoto in sacchi trasparenti. Peso cartone: Max 30 kg
CARATTERISTICHE ETICHETTA	Su prodotto sfuso: sigillo allo spago numerato + etichetta con ingredienti, numero di lotto e tmc. Su prodotto sottovuoto: etichetta numerata + etichetta con ingredienti, numero di lotto e tmc.
IDONEITA' ALIMENTARE DEGLI IMBALLAGGI	Gli imballi utilizzati per il confezionamento, primario e secondario, sono conformi al D.M. 21/3/1973 e s.m., al Reg. CE 1935/04 e al Reg. CE 10/2011

**MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE
CHE PROVOCANO ALLERGIE**
Rif. Allegato II Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.

FINOCCHIONA IGP

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE	Presenza nel prodotto			Possibile cross-contamination	
	Si	Origin e	No	Si	No
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.			X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X		X
Uova e prodotti a base di uova			X		X
Pesce e prodotti a base di pesce			X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X		X
Soia e prodotti a base di soia			X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			X		X
Frutta a guscio vale a dire mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.			X		X
Sedano e prodotti a base di sedano			X		X
Senape e prodotti a base di senape			X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.			X		X
Lupini e prodotti a base di lupini			X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X		X

La nostra azienda applica il Piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP ed opera in conformità dei Regolamenti CE n.853 - 854 /04 oltre si dichiara l'assenza di OGM da tutti i ns. prodotti (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e sm).