



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

## **BOCCONCINO AL FINOCCHIO** **Salsiccia di suino stagionata**

**INGREDIENTI:** Carne di suino nazionale e grasso di suino nazionale, sale, aromi, finocchio semi selvatico 0,5%, destrosio, saccarosio,  
Antiossidante : E 300  
Conservante: E 250- E 252

**DESCRIZIONE:**

Dalle carni mondate a mano e macinate a grana media si ottiene un impasto delicato alla quale vengono aggiunti sale, pepe, aglio, aromi e semi di finocchio selvatico. Ideale per antipasti (es: "tagliere di salumi"), affettato a "rondelline" e accompagnato da un buon vino rosso.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<i>- Parametro</i>	<i>Limiti</i>	<i>Riferimenti</i>
-Coliformi a 30 °C	1000 UFC/gr	interno
-E.coli $\beta$ -glucur. Posit	1000	interno
-Anaerobi s.r	10	interno
-Stafilococchi c.p	500	interno
-Salmonella spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
-Listeria monocytogenes	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05

**CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:**

-Bocconcino al finocchio: conservare in luogo fresco.

-Bocconcino al finocchio: conservare tra 0°C e 4°C

**CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:**

**Conservare tra 0°C e 4° C**

**SHELF-LIFE:**

-Bocconcino al finocchio: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

**STAGIONATURA:**

-Bocconcino al finocchio :  $\geq$  3 sett.

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g</b>		
Energia	Kj	1913
	kcal	460
Grassi totali	g	40,1
di cui acidi grassi saturi	g	12,4
Carboidrati	g	0,8
di cui zuccheri	g	0,8
Proteine	g	23,9
Sale	g	3,9

### **DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE**

Salumificio Artigianale Toscano Pasquinucci s.r.l. - Sede Legale e Laboratori: Via Rosa Luxemburg, 15 - 50051 Castelfiorentino (FI)

Tel.: +39 0571 61234/64848 - Fax +39 0571 64848 - info@salumificiopasquinuccisrl.it

Cod.Fisc. e P.Iva 05481970480 - Cap.Soc.30.000 € int.vers. REA n.550232 FI - Reg.Società Tribunale Firenze n. 05481970480



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

***BOCCONCINO AL FINOCCHIO***  
**Salsiccia di suino stagionata**

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16

**Responsabile alla Qualità**

Pasquinucci Giacomo