

	SCHEDA TECNICA		BERNARDINI GASTONE S.R.L. VIA LAVORIA 83/85 56040 CRESPIA - LORENZANA (PI) ITALIA		ED.REV.	02/05
					DATA	06/07/2026

DENOMINAZIONE PRODOTTO			CODICE EAN			296035		
FINOCCHIONA IGP TRANCIO			FOTO PRODOTTO					
CODICE ARTICOLO		A0134						
TIPOLOGIA DI PRODOTTO		Insaccato crudo stagionato						
INGREDIENTE PRIMARIO		Carne di Suino						
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO		ITALIA						

VALORI NUTRITIVI MEDI PER 100G DI PRODOTTO					
Energia	kJ	1277	CRITERI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI		
Energia:	kcal	307	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 50
Grassi:	g	22	Staphilococco coagulasi positivo (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ufc/g	< 50
Di cui saturi:	g	3,8	Batteri anaerobi solfito riduttori (escluso spore e batteri termoresistenti)	ufc/g	< 10
Carboidrati:	g	2,1	Salmonella spp.	ril-non ril in 25g	Non rilevato
Di cui zuccheri:	g	1,0	Listeria monocytogenes	ril-non ril in 25g	Non rilevato
Proteine :	g	24	Attività dell'acqua (A _w)	-	< 0,945
Sale:	g	3,8	pH	unità di pH	5 ≤ pH ≤ 6

TIPOLOGIA PRIMO INVOLUCRO		INSACCATO CON FIBRA NATURALE		DIMENSIONI PRODOTTO		10 x 15 cm	
CONFEZIONE				IMBALLAGGIO			
ETICHETTATURA AMBIENTALE		ETICHETTA 5 PP: RACCOLTA PLASTICA		ETICHETTATURA AMBIENTALE		RACCOLTA CARTA	
		ETICHETTA: PAP22 RACCOLTA CARTA					
Tipologia:		Film Plastico impermeabile termoretraibile, applicato sottovuoto		Imballaggio Secondario		CARTONE 1	39 x 29 x 11 cm
Peso per pezzo		≅ Kg	1,000 - 2,000	Confezioni per imballo:		3	
Peso medio netto:		≅ Kg	1,500	Peso medio cartone:		≅ Kg	4,900

Composizione pallet (H.170 – 80X120):					
n° Cartoni x Strato	8	n° Strati x 1/2 pallet	5	Totale n° Cartoni x 1/2 pallet	40
Totale Peso Medio Pallet Kg	392	n° Strati x pallet	10	Totale n° Cartoni x Pallet	80

ETICHETTATURA		
Numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione :		IT 1292/L UE
Elenco degli ingredienti:		Carne di Suino, sale ,semi di finocchio, zuccheri (destrosio,saccarosio), pepe spezzato, aglio, pepe macinato. Antiossidante: E301,Conservante: E250. BUDELLO NON EDIBILE
Termine Minimo di Conservazione dalla data di confezionamento:		gg 90
Lotto di produzione:		Data produzione (giorno, mese, anno) GGMMAA
Indicazioni generali		Budello non edibile.
Modalità d'uso:		Togliere budello prima di mangiare.

CONSERVAZIONE	
Trasporto:	Con mezzo isotermico conservare tra 0°C e +4°C
Stoccaggio:	In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C
Esposizione:	In luogo asciutto ed al riparo dalla luce conservare tra +2°C e +10°C

SCHEDA ALLERGENI	
Prodotto fornito:	FINOCCHIONA IGP TRANCIO
Codice:	A0134

SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione	Involontaria nel prodotto si/no (3)
	si/no		si / no (2)	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂	NO		NO	NO

(1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie".

(2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.

(3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:

X	Non sono presenti sostanze allergeniche
	Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:
	Possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di":
X	Il prodotto è destinato a tutti i consumatori
	Il prodotto NON è destinato a consumatori allergici a:

Prodotto fornito:	FINOCCHIONA IGP TRANCIO	
Codice:	A0134	
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE		
COLORE	BRUNO ROSSASTRO E BIANCO	
SAPORE	CARATTERISTICO DEL PRODOTTO AI SEMI DI FINOCCHIO	
ODORE	CARATTERISTICO DEL PRODOTTO AI SEMI DI FINOCCHIO	
FORMA	CILINDRICO IRREGOLARE	
DICHIARAZIONI		
ETICHETTATURA ED ALLERGENI :	Bernardini Gastone s.r.l. dichiara l'osservanza al Reg UE 1169/2011 e s.m.i..	
OGM:	Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati secondo le disposizioni del Reg. CE n. 1829/2003 e s.m.i. e del Reg. CE n. 1830/2003 e s.m.i..	
IRRADIAZIONI IONIZZANTI	Bernardini Gastone s.r.l dichiara, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non vengono trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2 e s.m.i., della Direttiva CE 1999/3 e s.m.i. e del D.lgs 94/01 e s.m.i..	
IDONEITA' IMBALLI:	Bernardini Gastone s.r.l certifica che gli imballi utilizzati per il confezionamento (imballo I° ed imballo II°) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. CE n° 1935/04 e s.m.i., al Reg. CE n° 2023/2006 e s.m.i. ed al Reg. UE n° 10/2011 e s.m.i..	
SISTEMA AZIENDALE:	La nostra azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT) ed in conformità dei Reg. CE n. 852-853/04 e s.m.i., Reg. CE n° 2073/2005 e s.m.i., Reg. CE n° 178/2002 e s.m.i., Reg. CE n° 915/23 e s.m.i..	
COMPILATORE MAURO BERNARDINI 06/07/2026		