



GEMINIANI SAURO & FIGLI srl

61022 SANT'ANGELO IN LIZZOLA di VALLEFOGLIA (PU)
Via Serra, 36/A Tel. 0721 490593 - 490355 - Fax 0721 490367
Codice Fiscale e Partita IVA 00647010412
e-mail: info@salumificiogeminiani.it
www.salumificiogeminiani.it

Iscr. R.E.A. di Pesaro n. 85554
Iscr. Reg. Imp. Pesaro e Urbino n. 4355
Capitale Sociale € 286.000 i.v.



GOLA STAGIONATA

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100520000000																									
EAN 128	98033954620524																									
Codice di vendita	529																									
Descrizione	Si ricava dalla guancia del suino; viene salata e conciata per almeno 8 giorni. Per la concia si utilizzano, oltre al sale, aromi e spezie.																									
Ingredienti	Il prodotto viene ricoperto con pepe nero e stagionato per almeno 40 giorni. Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi e aromi naturali, destrosio. Antiossidante: E301 - Conservante: E250, E252																									
Allergeni	Nessuno (UE N. 1169/2011)																									
OGM	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.																									
Indicazioni	Da vendere a peso.																									
Imballaggio primario	<table border="0"> <tr> <td>MODELLO</td> <td>KG. PER</td> <td>PEZZI PER</td> <td>CARTONI</td> <td>CARTONI</td> </tr> <tr> <td>CARTONE</td> <td>CARTONE</td> <td>CARTONE</td> <td>PER STRATO</td> <td>PER BANCALE</td> </tr> <tr> <td>39X29X14</td> <td>kg. 3</td> <td>n. 2</td> <td>n. 8</td> <td>n. 48</td> </tr> <tr> <td>39X29X20</td> <td>kg. 6</td> <td>n. 4</td> <td>n. 8</td> <td>n. 48</td> </tr> <tr> <td>59X38X24</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 10</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	39X29X14	kg. 3	n. 2	n. 8	n. 48	39X29X20	kg. 6	n. 4	n. 8	n. 48	59X38X24	kg. 15	n. 10	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																						
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																						
39X29X14	kg. 3	n. 2	n. 8	n. 48																						
39X29X20	kg. 6	n. 4	n. 8	n. 48																						
59X38X24	kg. 15	n. 10	n. 4	n. 20																						
Imballaggio secondario	/																									
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.																									
Conservabilità	Il prodotto si conserva fino a 120 giorni dalla data di produzione.																									

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio spire di parti magre rosso carico e bianche di grasso.						
Odore	Gradevole e caratteristico.						
Sapore	Gradevole e moderatamente piccante.						
Caratteristiche fisiche	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>1,50</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>15,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>30,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	1,50	Calibro medio (cm)	15,00	Lunghezza media (cm)	30,00
Pezzatura media (kg)	1,50						
Calibro medio (cm)	15,00						
Lunghezza media (cm)	30,00						
Ph	5,68 - 5,87 unità di Ph						
Aw	0,84 - ,088 U						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		625,90 Kcal		
		2.577,20 Kj		
Grassi	gr	66,42	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	28,94	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,11	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr	Inf. a 0,10	Listeria	
Proteine	gr	6,94	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	3,755	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		