



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.



LONZA SANTANGIOLESE a tranci s.v.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100040000000																				
EAN 128	98033954620043																				
Codice di vendita	535																				
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di capocollo di suino con aggiunta di aromi e spezie, insaccato in collato perforato e stagionato per almeno 50 giorni. Tagliato, viene infine imbustato in confezione sottovuoto.																				
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, fibra, destrosio, saccarosio. Antiossidante: E300 - Conservante: E250, E252																				
Allergeni	Nessuno (UE N. 1169/2011)																				
OGM	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.																				
Indicazioni	Da vendere a peso. Non forare la confezione.																				
Imballaggio primario	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare. MODELLO BUSTA 180X300 TP140 KG. PER BUSTA kg. 0,800																				
Imballaggio secondario	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <th>MODELLO</th> <th>KG. PER</th> <th>PEZZI PER</th> <th>CARTONI</th> <th>CARTONI</th> </tr> <tr> <th>CARTONE</th> <th>CARTONE</th> <th>CARTONE</th> <th>PER STRATO</th> <th>PER BANCALE</th> </tr> <tr> <td>39X29X20</td> <td>kg. 6</td> <td>n. 8</td> <td>n. 8</td> <td>n. 32</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 20</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	39X29X20	kg. 6	n. 8	n. 8	n. 32	60X39X18	kg. 15	n. 20	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
39X29X20	kg. 6	n. 8	n. 8	n. 32																	
60X39X18	kg. 15	n. 20	n. 4	n. 20																	
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: da +2° a +4°C.																				
Conservabilità	Il prodotto, in confezione integra, si conserva fino alla data riportata sulla confezione (120 giorni circa dal confezionamento), mantenendo pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e batteriologiche.																				

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio carne di colore rosso carico e striature bianche di parti grasse.						
Odore	Gradevole e caratteristico.						
Sapore	Gradevole e caratteristico.						
Caratteristiche fisiche	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>10,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>15,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,80	Calibro medio (cm)	10,00	Lunghezza media (cm)	15,00
Pezzatura media (kg)	0,80						
Calibro medio (cm)	10,00						
Lunghezza media (cm)	15,00						
Ph	5,86 - 6,05 unita di Ph						
Aw	0,80 - 0,84 U						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	461,80 Kcal 1.912,80 Kj	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Grassi	39,95	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
di cui saturi	19,84	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Carboidrati	0,27	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
di cui zuccheri	Inf. a 0,10	Salmonella sp	Assente in 25 g
Proteine	25,30		
Sale	3,030		
Fibra alimentare	Inf. a 0,10		