



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.



LONZINO

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100160000000																				
EAN 128	98033954620166																				
Codice di vendita	517																				
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di filone di suino con aggiunta di aromi e spezie, insaccato in budella di bovino e stagionato per almeno 50 giorni.																				
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, destrosio, fibra, aromi ed aromi naturali. 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>39X29X20</td> <td>kg. 6</td> <td>n. 2</td> <td>n. 8</td> <td>n. 32</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 5</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. 2	n. 8	n. 32	60X39X18	kg. 15	n. 5	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
39X29X20	kg. 6	n. 2	n. 8	n. 32																	
60X39X18	kg. 15	n. 5	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 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>3,00</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>8,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>60,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	3,00	Calibro medio (cm)	8,00	Lunghezza media (cm)	60,00
Pezzatura media (kg)	3,00						
Calibro medio (cm)	8,00						
Lunghezza media (cm)	60,00						
Ph	5,45 - 5,64 unità di Ph						
Aw	0,91 - 0,95 U						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		192,10 Kcal		
		809,90 Kj		
Grassi	gr	5,30	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	2,06	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,53	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr	Inf. a 0,10	Listeria	
Proteine	gr	35,58	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	3,350	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		