



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.



PANCETTA ARROTOLATA INTERA

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|------------|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|-------------|----------|-------|------|------|----|----------|--------|------|------|----|
| EAN 13 | 2100440000000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EAN 128 | 98033954620449 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Codice di vendita | 523 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Descrizione | Prodotto di forma cilindrica di pancetta di suino con aggiunta di aromi e spezie; la forma caratteristica viene ottenuta con arrotolatura, legatura ed insacco in budello Fibrous. Il prodotto viene stagionato per almeno 50 giorni. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredienti | Carne di suino, sale alimentare, aromi, aromi naturali, fibra, 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>52X27X13</td> <td>kg. 6</td> <td>n. 2</td> <td>n. 6</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 12</td> <td>n. 4</td> <td>n. 6</td> <td>20</td> </tr> </table> | MODELLO | KG. PER | PEZZI PER | CARTONI | CARTONI | CARTONE | CARTONE | CARTONE | PER STRATO | PER BANCALE | 52X27X13 | kg. 6 | n. 2 | n. 6 | 36 | 60X39X18 | kg. 12 | n. 4 | n. 6 | 20 |
| MODELLO | KG. PER | PEZZI PER | CARTONI | CARTONI | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARTONE | CARTONE | CARTONE | PER STRATO | PER BANCALE | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 52X27X13 | kg. 6 | n. 2 | n. 6 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 60X39X18 | kg. 12 | n. 4 | n. 6 | 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>3,00</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>15,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>40,00</td> </tr> </table> | Pezzatura media (kg) | 3,00 | Calibro medio (cm) | 15,00 | Lunghezza media (cm) | 40,00 |
| Pezzatura media (kg) | 3,00 | | | | | | |
| Calibro medio (cm) | 15,00 | | | | | | |
| Lunghezza media (cm) | 40,00 | | | | | | |

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

| VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr | | | Parametri microbiologici | |
|--------------------------------|----|----------------------------|---------------------------|-----------------|
| Energia | | 489,40 Kcal 2.018,70 Kj | | |
| Grassi | gr | 49,06 | Escherichia Coli | UFC/g. < 10 |
| di cui saturi | gr | 20,93 | Stafilococco Aureo | UFC/g. < 10 |
| Carboidrati | gr | 0,35 | Anaerobi Solfito Rid | UFC/g. < 10 |
| di cui zuccheri | gr | Inf. a 0,10 | Listeria Monocytogenes | Assente in 25 g |
| Proteine | gr | 11,61 | Salmonella sp | Assente in 25 g |
| Sale | gr | 1,753 | | |
| Fibra alimentare | gr | Inf. a 0,10 | | |