



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.



SALAME CRESPONE

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2200530000000				
EAN 128	98033954620531				
Codice di vendita	499				
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di carne suina insaccato, con aromi naturali e latte magro in polvere, in budella di maiale e stagionato per almeno 40 giorni.				
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, 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	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI
	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE
	52X27X13	kg. 8	n. 10	n. 6	n. 48
Imballaggio secondario	/				
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.				
Conservabilità	Il prodotto si conserva fino a 180 giorni dalla data di produzione.				

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Impasto di colore rosso rubino con macinato di lardelli bianchi.		
Odore	Gradevole e caratteristico.		
Sapore	Gradevole e caratteristico.		
Caratteristiche fisiche	Pezzatura media (kg)	0,80	
	Calibro medio (cm)	6,00	
	Lunghezza media (cm)	50,00	

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	434,70 Kcal		
	1.804,30 Kj		
Grassi	gr 34,54	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 14,72	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 0,68	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr 0,66	Listeria	
Proteine	gr 30,28	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr 3,253	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		