



## 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.

IT  
1855 S  
CE

ORGANISMO DI CONTROLLO  
ASUR 1  
PESARO  
REGIONE MARCHE

# SALAME EXTRA F.V.

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2200540000000																														
<b>EAN 128</b>	98033954620548																														
<b>Codice di vendita</b>	501																														
<b>Descrizione</b>	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.																														
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, destrosio e saccarosio. Antiossidante: E301 - Conservante: E250, E252																														
<b>Allergeni</b>	<b>Nessuno (UE N. 1169/2011)</b>																														
<b>OGM</b>	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.																														
<b>Indicazioni</b>	Da vendere a peso.																														
<b>Imballaggio primario</b>	<table> <thead> <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> </thead> <tbody> <tr> <td>39X29X14</td> <td>kg. 5</td> <td>n. 10</td> <td>n. 8</td> <td>n. 48</td> </tr> <tr> <td>59X38X24</td> <td>kg. 20</td> <td>n. 40</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 30</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> <tr> <td>51X32X19</td> <td>kg. 10</td> <td>n. 20</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> </tbody> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	39X29X14	kg. 5	n. 10	n. 8	n. 48	59X38X24	kg. 20	n. 40	n. 4	n. 20	60X39X18	kg. 15	n. 30	n. 4	n. 20	51X32X19	kg. 10	n. 20	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																											
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																											
39X29X14	kg. 5	n. 10	n. 8	n. 48																											
59X38X24	kg. 20	n. 40	n. 4	n. 20																											
60X39X18	kg. 15	n. 30	n. 4	n. 20																											
51X32X19	kg. 10	n. 20	n. 4	n. 20																											
<b>Imballaggio secondario</b>	/																														
<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.																														
<b>Conservabilità</b>	Il prodotto si conserva fino a 180 giorni dalla data di produzione.																														

## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

<b>Colore</b>	Impasto di colore rosso rubino con macinato di lardelli bianchi.						
<b>Odore</b>	Gradevole e caratteristico.						
<b>Sapore</b>	Gradevole e caratteristico.						
<b>Caratteristiche fisiche</b>	<table> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>6,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>35,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,50	Calibro medio (cm)	6,00	Lunghezza media (cm)	35,00
Pezzatura media (kg)	0,50						
Calibro medio (cm)	6,00						
Lunghezza media (cm)	35,00						
<b>Ph</b>	6,12 - 6,31 unità di Ph						
<b>Aw</b>	0,81 - 0,84 U						

## 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		