



## 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 SANTANGIOLESE S.L.

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2200550000000
<b>EAN 128</b>	98033954620555
<b>Codice di vendita</b>	505
<b>Descrizione</b>	Prodotto di forma cilindrica di carne suina, insaccato con aromi naturali 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>	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>	5,20 - 5,38 unità di Ph						
<b>Aw</b>	0,87 - 0,91 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		