



**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.

## SALSICCIA FINA EXTRA DI SUINO

### 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2200700000000																				
<b>EAN 128</b>	98033954620708																				
<b>Codice di vendita</b>	227																				
<b>Descrizione</b>	Impasto di carne suina (spalle e pancette) con aggiunta di spezie ed aromi, insaccato in trecce di budella di montone.																				
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, acqua (10%), sale alimentare, spezie, destrosio, aromi naturali. Antiossidante: E300 - Correttore di ph: E262, E331.																				
<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>	Sacco in cartene per uso alimentare.																				
<b>Imballaggio secondario</b>	<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>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>-</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> <tr> <td>51X32X19</td> <td>kg. 10</td> <td>-</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	60X39X18	kg. 15	-	n. 4	n. 20	51X32X19	kg. 10	-	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
60X39X18	kg. 15	-	n. 4	n. 20																	
51X32X19	kg. 10	-	n. 4	n. 20																	
<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Temperatura di conservazione: da 0° a +4°C.																				
<b>Conservabilità/TMC</b>	6 giorni																				

### 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

<b>Colore</b>	Impasto uniforme di parti magre di colore rosato e parti grasse bianche.						
<b>Odore</b>	Non rilevabile.						
<b>Sapore</b>	Caratteristico a seconda del grado e modo di cottura.						
<b>Caratteristiche fisiche</b>	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>2,50</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>13,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,03	Calibro medio (cm)	2,50	Lunghezza media (cm)	13,00
Pezzatura media (kg)	0,03						
Calibro medio (cm)	2,50						
Lunghezza media (cm)	13,00						

### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	285,10 Kcal 1.178,30 Kj	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Grassi	gr 26,65	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 8,48	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 0,74	Listeria	
di cui zuccheri	gr 0,49	Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr 10,56	Salmonella sp	Assente in 10 g
Sale	gr 1,458		
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		