



## 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 EXTRA DI SUINO

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

|                                 |  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |   |      |       |          |        |   |      |       |
|---------------------------------|--|-----------|------------|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|-------------|----------|--------|---|------|-------|----------|--------|---|------|-------|
| <b>EAN 13</b>                   | 2200900000000  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |   |      |       |          |        |   |      |       |
| <b>EAN 128</b>                  | 98033954620906   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |   |      |       |          |        |   |      |       |
| <b>Codice di vendita</b>        | 226  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |   |      |       |          |        |   |      |       |
| <b>Descrizione</b>              | Impasto di carne suina (spalle e pancette) con aggiunta di spezie ed aromi, insaccato in trecce di budella di maiale.  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |   |      |       |          |        |   |      |       |
| <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>0,07</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>4,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>9,00</td> </tr> </table> | Pezzatura media (kg) | 0,07 | Calibro medio (cm) | 4,00 | Lunghezza media (cm) | 9,00 |
| Pezzatura media (kg)           | 0,07   |                      |      |                    |      |                      |      |
| Calibro medio (cm)             | 4,00   |                      |      |                    |      |                      |      |
| Lunghezza media (cm)           | 9,00   |                      |      |                    |      |                      |      |

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

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