



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

SALSICCIA SECCA PICCANTE s.v.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100300000000															
EAN 128	98033954620302															
Codice di vendita	507															
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di carne suina, insaccato in trecce di budella di maiale con aggiunta di una miscela selezionata di peperoncino disidratato e paprika e stagionato per almeno 40 giorni.															
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, aromatizzanti d'affumicatura, 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. Non forare la confezione.															
Imballaggio primario	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.															
	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">MODELLO BUSTA</td> <td style="text-align: center;">KG. PER BUSTA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">150X300 TP140</td> <td style="text-align: center;">kg. 0,350</td> </tr> </table>	MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA	150X300 TP140	kg. 0,350											
MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA															
150X300 TP140	kg. 0,350															
Imballaggio secondario	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">MODELLO</td> <td style="text-align: center;">KG. PER</td> <td style="text-align: center;">PEZZI PER</td> <td style="text-align: center;">CARTONI</td> <td style="text-align: center;">CARTONI</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CARTONE</td> <td style="text-align: center;">CARTONE</td> <td style="text-align: center;">CARTONE</td> <td style="text-align: center;">PER STRATO</td> <td style="text-align: center;">PER BANCALE</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">39X29X14</td> <td style="text-align: center;">kg. 4</td> <td style="text-align: center;">n. 12</td> <td style="text-align: center;">n. 8</td> <td style="text-align: center;">n. 48</td> </tr> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	39X29X14	kg. 4	n. 12	n. 8	n. 48
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI												
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE												
39X29X14	kg. 4	n. 12	n. 8	n. 48												
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: da +2° a +4°C.															
Conservabilità	Il prodotto, in confezione integra, si conserva fino alla data riportata sulla confezione (60 giorni circa dal confezionamento), mantenendo pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e batteriologiche.															

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Impasto di colore rosso carico con macinato di lardelli bianchi.						
Odore	Caratteristico e pungente con decise note di peperoncino.						
Sapore	Pungente per gli aromi aggiunti.						
Caratteristiche fisiche	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td style="text-align: right;">0,30</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td style="text-align: right;">3,50</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td style="text-align: right;">8,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,30	Calibro medio (cm)	3,50	Lunghezza media (cm)	8,00
Pezzatura media (kg)	0,30						
Calibro medio (cm)	3,50						
Lunghezza media (cm)	8,00						
Ph	6,00 - 6,18 unità di Ph						
Aw	0,84 - 0,87 U						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr	Parametri microbiologici		
Energia	471,50 Kcal		
	1.954,80 Kj		
Grassi	39,34	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	17,26	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	0,90	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	Inf. a 0,10	Listeria	
Proteine	28,47	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	6,393	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	Inf. a 0,10		