



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.



GOLA STAGIONATA

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---|-----------|------------|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|-------------|----------|-------|------|------|-------|----------|-------|------|------|-------|----------|--------|-------|------|-------|
| EAN 13 | 2100520000000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EAN 128 | 98033954620524 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Codice di vendita | 529 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Descrizione | Si ricava dalla guancia del suino; viene salata e conciata per almeno 8 giorni. Per la concia si utilizzano, oltre al sale, aromi e spezie. Il prodotto viene ricoperto con pepe nero e stagionato per almeno 40 giorni. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredienti | Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi e aromi naturali, destrosio, fibra. Antiossidante: E301 - Conservante: E250, E252 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Allergeni | Può contenere tracce di latte (UE N. 1169/2011). Senza glutine. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OGM | Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Provenienza materia prima | Suini NATI, ALLEVATI, MACELLATI in ITALIA - Decreto 6 Agosto 2020 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Indicazioni | Da vendere a peso. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Imballaggio primario | <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>39X29X14</td> <td>kg. 3</td> <td>n. 2</td> <td>n. 8</td> <td>n. 48</td> </tr> <tr> <td>39X29X20</td> <td>kg. 6</td> <td>n. 4</td> <td>n. 8</td> <td>n. 48</td> </tr> <tr> <td>59X38X24</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 10</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 | 39X29X14 | kg. 3 | n. 2 | n. 8 | n. 48 | 39X29X20 | kg. 6 | n. 4 | n. 8 | n. 48 | 59X38X24 | kg. 15 | n. 10 | n. 4 | n. 20 |
| MODELLO | KG. PER | PEZZI PER | CARTONI | CARTONI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARTONE | CARTONE | CARTONE | PER STRATO | PER BANCALE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39X29X14 | kg. 3 | n. 2 | n. 8 | n. 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39X29X20 | kg. 6 | n. 4 | n. 8 | n. 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 59X38X24 | kg. 15 | n. 10 | n. 4 | n. 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Imballaggio secondario | / | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condizioni di stoccaggio | Temperatura di conservazione: conservare al fresco. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conservabilità | Il prodotto si conserva fino a 120 giorni dalla data di produzione. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

| | | | | | | | |
|--------------------------------|--|----------------------|------|--------------------|-------|----------------------|-------|
| Colore | Al taglio spire di parti magre rosso carico e bianche di grasso. | | | | | | |
| Odore | Gradevole e caratteristico. | | | | | | |
| Sapore | Gradevole e moderatamente piccante. | | | | | | |
| Caratteristiche fisiche | <table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>1,50</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>15,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>30,00</td> </tr> </table> | Pezzatura media (kg) | 1,50 | Calibro medio (cm) | 15,00 | Lunghezza media (cm) | 30,00 |
| Pezzatura media (kg) | 1,50 | | | | | | |
| Calibro medio (cm) | 15,00 | | | | | | |
| Lunghezza media (cm) | 30,00 | | | | | | |
| Ph | 5,68 - 5,87 unità di Ph | | | | | | |
| Aw | 0,84 - ,088 U | | | | | | |

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

| VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr | | Parametri microbiologici | |
|--------------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------|
| Energia | 625,90 Kcal 2.577,20 Kj | Escherichia Coli | UFC/g. < 10 |
| Grassi | gr 66,42 | Stafilococco Aureo | UFC/g. < 10 |
| di cui saturi | gr 28,94 | Anaerobi Solfito Rid | UFC/g. < 10 |
| Carboidrati | gr 0,11 | Listeria | |
| di cui zuccheri | gr Inf. a 0,10 | Monocytogenes | Assente in 25 g |
| Proteine | gr 6,94 | Salmonella sp | Assente in 25 g |
| Sale | gr 3,755 | | |
| Fibra alimentare | gr Inf. a 0,10 | | |