



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.

LONZA SANTANGIOLESE

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100630000000																				
EAN 128	98033954620630																				
Codice di vendita	518																				
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di capocollo di suino con aggiunta di aromi e spezie, insaccato in collato perforato e stagionato per almeno 50 giorni.																				
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, fibra, destrosio, saccarosio. Antiossidante: E300 - 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 UE - 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>39X29X20</td> <td>kg. 6</td> <td>n. 4</td> <td>n. 8</td> <td>n. 32</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</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	39X29X20	kg. 6	n. 4	n. 8	n. 32	60X39X18	kg. 15	n. 10	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
39X29X20	kg. 6	n. 4	n. 8	n. 32																	
60X39X18	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 180 giorni dalla data di produzione.																				

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio carne di colore rosso carico e striature bianche di parti grasse.						
Odore	Gradevole e caratteristico.						
Sapore	Gradevole e caratteristico.						
Caratteristiche fisiche	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>1,50</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>10,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>30,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	1,50	Calibro medio (cm)	10,00	Lunghezza media (cm)	30,00
Pezzatura media (kg)	1,50						
Calibro medio (cm)	10,00						
Lunghezza media (cm)	30,00						
Ph	5,86 - 6,05 unità di Ph						
Aw	0,80 - 0,84 U						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	461,80 Kcal 1.912,80 Kj		
Grassi	gr 39,95	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 19,84	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 0,27	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr Inf. a 0,10	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr 25,30	Salmonella sp	Assente in 25 g
Sale	gr 3,030		
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		