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 a tranci s.v.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100040000000
EAN 128	98033954620043
Codice di vendita	535
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. Tagliato, viene infine imbustato in confezione sottovuoto.
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. Non forare la confezione.
Imballaggio primario	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.

MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA
180X300 TP140	kg. 0,800

Imballaggio secondario

MODELLO CARTONE	KG. PER CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI PER BANCALE
39X29X20	kg. 6	n. 8	n. 8	n. 32
60X39X18	kg. 15	n. 20	n. 4	n. 20

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 (120 giorni circa dal confezionamento), mantenendo pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e batteriologiche.

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	Pezzatura media (kg)	0,80
	Calibro medio (cm)	10,00
	Lunghezza media (cm)	15,00
Ph	5,86 - 6,05 unita 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		
Proteine	gr	25,30	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	3,030	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		