



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.



LONZINO s.v.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100600000000																				
EAN 128	98033954620609																				
Codice di vendita	613																				
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di filone di suino con aggiunta di aromi e spezie, insaccato in budella di bovino e stagionato per almeno 50 giorni. Tagliato, viene infine imbustato in confezione sottovuoto.																				
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, destrosio, fibra, aromi ed aromi naturali. 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. Non forare la confezione.																				
Imballaggio primario	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.																				
	<table border="0"> <tr> <td>MODELLO BUSTA</td> <td>KG. PER BUSTA</td> </tr> <tr> <td>180X500 TP140</td> <td>kg. 1,500</td> </tr> <tr> <td>180X300 TP140</td> <td>Kg. 0,500/0,600</td> </tr> </table>	MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA	180X500 TP140	kg. 1,500	180X300 TP140	Kg. 0,500/0,600														
MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA																				
180X500 TP140	kg. 1,500																				
180X300 TP140	Kg. 0,500/0,600																				
Imballaggio secondario	<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. 4/10</td> <td>n. 8</td> <td>n. 32</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 10/30</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. 4/10	n. 8	n. 32	60X39X18	kg. 15	n. 10/30	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
39X29X20	kg. 6	n. 4/10	n. 8	n. 32																	
60X39X18	kg. 15	n. 10/30	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	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>1,50</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>8,00</td> <td>8,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>30,00</td> <td>10,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	1,50	0,50	Calibro medio (cm)	8,00	8,00	Lunghezza media (cm)	30,00	10,00		
Pezzatura media (kg)	1,50	0,50										
Calibro medio (cm)	8,00	8,00										
Lunghezza media (cm)	30,00	10,00										
Ph	5,45 - 5,64 unità di Ph											
Aw	0,91 - 0,95 U											

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	192,10 Kcal 809,90 Kj		
Grassi	gr 5,30	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 2,06	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 0,53	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr Inf. a 0,10	Listeria	
Proteine	gr 35,58	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr 3,350	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		