



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

Inscr. R.E.A. di Pesaro n. 85554
 Inscr. Reg. Imp. Pesaro e Urbino n. 4355
 Capitale Sociale € 286.000 i.v.



PANCETTA SANTANGIOLESE INTERA

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100440000000																				
EAN 128	98033954620449																				
Codice di vendita	523																				
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di pancetta di suino con aggiunta di aromi e spezie; la forma caratteristica viene ottenuta con arrotolatura, legatura ed insacco in budello Fibrous. Il prodotto viene stagionato per almeno 50 giorni.																				
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, aromi, aromi naturali, fibra, destrosio. 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>52X27X13</td> <td>kg. 6</td> <td>n. 2</td> <td>n. 6</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 12</td> <td>n. 4</td> <td>n. 6</td> <td>20</td> </tr> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	52X27X13	kg. 6	n. 2	n. 6	36	60X39X18	kg. 12	n. 4	n. 6	20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
52X27X13	kg. 6	n. 2	n. 6	36																	
60X39X18	kg. 12	n. 4	n. 6	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 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>3,00</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>15,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>40,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	3,00	Calibro medio (cm)	15,00	Lunghezza media (cm)	40,00
Pezzatura media (kg)	3,00						
Calibro medio (cm)	15,00						
Lunghezza media (cm)	40,00						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		489,40 Kcal 2.018,70 Kj	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Grassi	gr	49,06	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	20,93	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,35	Listeria	
di cui zuccheri	gr	Inf. a 0,10	Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr	11,61	Salmonella sp	Assente in 25 g
Sale	gr	1,753		
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		