



## 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.

IT  
1855 S  
CE

ORGANISMO DI CONTROLLO  
ASUR 1  
PESARO  
REGIONE MARCHE

# SALSICCIA SECCA PICCANTE s.v.

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2100300000000															
<b>EAN 128</b>	98033954620302															
<b>Codice di vendita</b>	507															
<b>Descrizione</b>	Prodotto di forma cilindrica di carne suina, insaccato in trecce di budella di maiale con aggiunta di una miscela selezionata di peperoncino disidratato e paprika e stagionato per almeno 40 giorni.															
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, aromatizzanti d'affumicatura, destrosio, saccarosio. Antiossidante: E301 - Conservante: E250, E252															
<b>Allergeni</b>	<b>Può contenere tracce di latte (UE N. 1169/2011). Senza glutine.</b>															
<b>OGM</b>	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.															
<b>Provenienza materia prima</b>	Suini NATI, ALLEVATI, MACELLATI in ITALIA - Decreto 6 Agosto 2020															
<b>Indicazioni</b>	Da vendere a peso. Non forare la confezione.															
<b>Imballaggio primario</b>	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.															
	<table border="0"> <tr> <td>MODELLO BUSTA</td> <td>KG. PER BUSTA</td> </tr> <tr> <td>150X300 TP140</td> <td>kg. 0,350</td> </tr> </table>	MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA	150X300 TP140	kg. 0,350											
MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA															
150X300 TP140	kg. 0,350															
<b>Imballaggio secondario</b>	<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. 4</td> <td>n. 12</td> <td>n. 8</td> <td>n. 48</td> </tr> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	39X29X14	kg. 4	n. 12	n. 8	n. 48
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI												
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE												
39X29X14	kg. 4	n. 12	n. 8	n. 48												
<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Temperatura di conservazione: da +2° a +4°C.															
<b>Conservabilità</b>	Il prodotto, in confezione integra, si conserva fino alla data riportata sulla confezione (60 giorni circa dal confezionamento), mantenendo pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e batteriologiche.															

## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

<b>Colore</b>	Impasto di colore rosso carico con macinato di lardelli bianchi.						
<b>Odore</b>	Caratteristico e pungente con decise note di peperoncino.						
<b>Sapore</b>	Pungente per gli aromi aggiunti.						
<b>Caratteristiche fisiche</b>	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>3,50</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>8,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,30	Calibro medio (cm)	3,50	Lunghezza media (cm)	8,00
Pezzatura media (kg)	0,30						
Calibro medio (cm)	3,50						
Lunghezza media (cm)	8,00						
<b>Ph</b>	6,00 - 6,18 unità di Ph						
<b>Aw</b>	0,84 - 0,87 U						

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		471,50 Kcal 1.954,80 Kj	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Grassi	gr	39,34	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	17,26	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,90	Listeria	
di cui zuccheri	gr	Inf. a 0,10	Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr	28,47	Salmonella sp	Assente in 25 g
Sale	gr	6,393		
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		