



## 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

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2100160000000																				
<b>EAN 128</b>	98033954620166																				
<b>Codice di vendita</b>	517																				
<b>Descrizione</b>	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.																				
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale alimentare, spezie, destrosio, aromi ed aromi naturali. 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.																				
<b>Imballaggio primario</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>39X29X20</td> <td>kg. 6</td> <td>n. 2</td> <td>n. 8</td> <td>n. 32</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 5</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. 2	n. 8	n. 32	60X39X18	kg. 15	n. 5	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
39X29X20	kg. 6	n. 2	n. 8	n. 32																	
60X39X18	kg. 15	n. 5	n. 4	n. 20																	
<b>Imballaggio secondario</b>	/																				
<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.																				
<b>Conservabilità</b>	Il prodotto si conserva fino a 180 giorni dalla data di produzione.																				

## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

<b>Colore</b>	Al taglio carne di colore rosso carico e striature bianche di parti grasse.						
<b>Odore</b>	Gradevole e caratteristico.						
<b>Sapore</b>	Gradevole e caratteristico.						
<b>Caratteristiche fisiche</b>	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>8,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>60,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	3,00	Calibro medio (cm)	8,00	Lunghezza media (cm)	60,00
Pezzatura media (kg)	3,00						
Calibro medio (cm)	8,00						
Lunghezza media (cm)	60,00						
<b>Ph</b>	5,45 - 5,64 unità di Ph						
<b>Aw</b>	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		