



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

SALAME EXTRA F.V.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2200540000000																														
EAN 128	98033954620548																														
Codice di vendita	501																														
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di carne suina e aromi, insaccato in budella di maiale e stagionato per almeno 40 giorni.																														
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, destrosio e saccarosio. 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> <thead> <tr> <th>MODELLO</th> <th>KG. PER</th> <th>PEZZI PER</th> <th>CARTONI</th> <th>CARTONI</th> </tr> <tr> <th>CARTONE</th> <th>CARTONE</th> <th>CARTONE</th> <th>PER STRATO</th> <th>PER BANCALE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>39X29X14</td> <td>kg. 5</td> <td>n. 10</td> <td>n. 8</td> <td>n. 48</td> </tr> <tr> <td>59X38X24</td> <td>kg. 20</td> <td>n. 40</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 30</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> <tr> <td>51X32X19</td> <td>kg. 10</td> <td>n. 20</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> </tbody> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	39X29X14	kg. 5	n. 10	n. 8	n. 48	59X38X24	kg. 20	n. 40	n. 4	n. 20	60X39X18	kg. 15	n. 30	n. 4	n. 20	51X32X19	kg. 10	n. 20	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																											
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																											
39X29X14	kg. 5	n. 10	n. 8	n. 48																											
59X38X24	kg. 20	n. 40	n. 4	n. 20																											
60X39X18	kg. 15	n. 30	n. 4	n. 20																											
51X32X19	kg. 10	n. 20	n. 4	n. 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	Impasto di colore rosso rubino con macinato di lardelli bianchi.						
Odore	Gradevole e caratteristico.						
Sapore	Gradevole e caratteristico.						
Caratteristiche fisiche	<table> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>6,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>35,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,50	Calibro medio (cm)	6,00	Lunghezza media (cm)	35,00
Pezzatura media (kg)	0,50						
Calibro medio (cm)	6,00						
Lunghezza media (cm)	35,00						
Ph	6,12 - 6,31 unità di Ph						
Aw	0,81 - 0,84 U						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	434,70 Kcal 1.804,30 Kj	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Grassi	gr 34,54	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 14,72	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 0,68	Listeria	Assente in 25 g
di cui zuccheri	gr 0,66	Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr 30,28	Salmonella sp	Assente in 25 g
Sale	gr 3,253		
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		