



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.



SALAME tipo "MILANO" intero

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2101060000000																				
EAN 128	98033954621064																				
Codice di vendita	503																				
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di carne suina, insaccato in budella collato con aggiunta di granuli essiccati di bulbi di aglio ed aromi e stagionato per almeno 60 giorni.																				
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, aromi naturali, destrosio, 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 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>59X38X24</td> <td>kg. 24</td> <td>n. 8</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</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	59X38X24	kg. 24	n. 8	n. 4	n. 20	60X39X18	kg. 15	n. 5	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
59X38X24	kg. 24	n. 8	n. 4	n. 20																	
60X39X18	kg. 15	n. 5	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 uniforme rosso rubino con lardelli bianchi finemente macinati.						
Odore	Gradevole e caratteristico.						
Sapore	Caratteristico per sapore decisamente agliaceo.						
Caratteristiche fisiche	<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						
Ph	4,89 - 5,07 unità di Ph						
Aw	0,80 - 0,84 U						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	424,50 Kcal 1.761,10 Kj		
Grassi	gr 34,35	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 15,27	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 1,08	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr 0,56	Listeria	
Proteine	gr 27,75	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr 3,418	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		