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.

salumi GEMINIANI Scelte di Qualità

IT 1855 S CE

ORGANI DI CONTROLLO ASUR 1 PESARO REGIONE MARCHE

COPPA DI TESTA s.v.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13 2100080000000
EAN 128 98033954620081
Codice di vendita 616
Descrizione Prodotto di forma cilindrica composto di carni scelte triturate di suino poi cotte e miscelate con varietà di spezie ed infine insaccato in budello Fibrous EP.
Ingredienti Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi naturali, destrosio e saccarosio, preparazioni aromatiche. Antiossidante: E300 - 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. Non forare la confezione.
Imballaggio primario Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.

MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA
250X550 TP140	kg. 4

Imballaggio secondario

MODELLO CARTONE	KG. PER CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI PER BANCALE
60X39X18	kg. 16	n. 4	n. 4	n. 20
39X29X20	kg. 8	n. 2	n. 4	n. 20

Condizioni di stoccaggio Temperatura di conservazione: da +2° a +4°C.
Conservabilità Il prodotto, in confezione integra, si conserva fino alla data riportata sulla confezione (40 giorni circa dal confezionamento), mantenendo pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e batteriologiche.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore Al taglio impasto non uniforme di parti magre scure e grasse chiare.
Odore Gradevole con prevalenza di aromi come cannella e garofano.
Sapore Gradevole con prevalenza di aromi come cannella e garofano.
Caratteristiche fisiche

Pezzatura media (kg)	4,00
Calibro medio (cm)	15,00
Lunghezza media (cm)	30,00

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		342,70 Kcal 1.421,40 Kj		
Grassi	gr	27,96	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	10,26	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,75	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr	Inf. a 0,10		
Proteine	gr	21,99	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	1,698	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		