



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

ORGANI DI CONTROLLO
ASUR 1
PESARO
REGIONE MARCHE

FIOCCO CON COTENNA

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2101080000000															
EAN 128	98033954621088															
Codice di vendita	618															
Descrizione	Carne di suino di esclusiva origine nazionale, prelevata dall'arto posteriore; massaggiata e posta sotto sale ad arte ed infine a riposo per 10 mesi in cantine che garantiscono la graduale e completa stagionatura delle carni.															
Ingredienti	Coscia di suino, sale alimentare e spezie (pepe).															
Allergeni	Nessuno (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>510X320X190</td> <td>kg. 12</td> <td>n. 4</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	510X320X190	kg. 12	n. 4	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI												
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE												
510X320X190	kg. 12	n. 4	n. 4	n. 20												
Imballaggio secondario	/															
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.															
Conservabilità	Il prodotto si conserva fino a 8 mesi, oltre a 10 mesi di stagionatura.															

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio rosso carico con cornice di parti grasse bianche.						
Odore	Profumo caratteristico esaltato dalla lunga sosta in cantina.						
Sapore	Caratteristico, stuzzicante e moderatamente dolce.						
Caratteristiche fisiche	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>3,00 / 4,00</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>25,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	3,00 / 4,00	Calibro medio (cm)	/	Lunghezza media (cm)	25,00
Pezzatura media (kg)	3,00 / 4,00						
Calibro medio (cm)	/						
Lunghezza media (cm)	25,00						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		307,40 Kcal 1.281,40 Kj		
Grassi	gr	20,11	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	7,69	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	1,59	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr	Inf. a 0,10	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr	30,03	Salmonella sp	Assente in 25g
Sale	gr	4,707		
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		