



## 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.



# PORCHETTA

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2100730000000															
<b>EAN 128</b>	98033954620739															
<b>Codice di vendita</b>	606															
<b>Descrizione</b>	Prodotto di forma cilindrica di carne suina nazionale con aggiunta di spezie ed aromi; la forma caratteristica viene ottenuta con arrotolatura e legatura a mano.															
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale alimentare, spezie ed aromi naturali.															
<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>	Carta bianca per uso alimentare															
<b>Imballaggio secondario</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>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 1</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	60X39X18	kg. 15	n. 1	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI												
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE												
60X39X18	kg. 15	n. 1	n. 4	n. 20												
<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Temperatura di conservazione: da +2° a +4°C.															
<b>Conservabilità</b>	Il prodotto si conserva fino a 8 giorni dalla data di produzione.															

## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

<b>Colore</b>	Al taglio spire di parti magre di colore rosato e parti grasse bianche.	
<b>Odore</b>	Gradevole e caratteristico.	
<b>Sapore</b>	Gradevole e caratteristico.	
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Pezzatura media (kg)	10,00
	Calibro medio (cm)	18,00
	Lunghezza media (cm)	45,00

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		262,40 Kcal 1.095,70 Kj		
Grassi	gr	15,54	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	6,32	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	1,27	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr	0,36	Listeria	
Proteine	gr	29,37	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	0,855	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		