



## 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 CRESPONE

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2200530000000															
<b>EAN 128</b>	98033954620531															
<b>Codice di vendita</b>	499															
<b>Descrizione</b>	Prodotto di forma cilindrica di carne suina e aromi, insaccato in budella di maiale e stagionato per almeno 40 giorni.															
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, Antiossidante: E301 - Conservante: E250, E252															
<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>	<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>52X27X13</td> <td>kg. 8</td> <td>n. 10</td> <td>n. 6</td> <td>n. 48</td> </tr> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	52X27X13	kg. 8	n. 10	n. 6	n. 48
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI												
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE												
52X27X13	kg. 8	n. 10	n. 6	n. 48												
<b>Imballaggio secondario</b>	/															
<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.															
<b>Conservabilità</b>	Il prodotto si conserva fino a 180 giorni dalla data di produzione.															

## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

<b>Colore</b>	Impasto di colore rosso rubino con macinato di lardelli bianchi.						
<b>Odore</b>	Gradevole e caratteristico.						
<b>Sapore</b>	Gradevole e caratteristico.						
<b>Caratteristiche fisiche</b>	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>6,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>50,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,80	Calibro medio (cm)	6,00	Lunghezza media (cm)	50,00
Pezzatura media (kg)	0,80						
Calibro medio (cm)	6,00						
Lunghezza media (cm)	50,00						
<b>Ph</b>	5,20 - 5,38 unità di pH						
<b>Aw</b>	0,87 - 0,91 U						

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

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