



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 NOSTRANO C.L.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2200570000000
EAN 128	98033954620579
Codice di vendita	502
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica di carne suina, insaccato con aromi naturali in budella di maiale e stagionato per almeno 40 giorni.

Ingredienti	Carne di suino, lardo suino, sale alimentare, spezie, aromi, destrosio e 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	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI
	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE
	39X29X14	kg. 5	n. 10	n. 8	n. 48
	59X38X24	kg. 20	n. 40	n. 4	n. 20
	60X39X18	kg. 15	n. 30	n. 4	n. 20
	51X32X19	kg. 10	n. 20	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 di colore rosso rubino con macinato di lardelli bianchi.						
Odore	Gradevole e caratteristico.						
Sapore	Gradevole e caratteristico.						
Caratteristiche fisiche	<table> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>6,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>35,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,50	Calibro medio (cm)	6,00	Lunghezza media (cm)	35,00
Pezzatura media (kg)	0,50						
Calibro medio (cm)	6,00						
Lunghezza media (cm)	35,00						
Ph	6,30 - 6,49 unità di Ph						
Aw	0,86 - 0,90 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		