



## 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 PICCANTE

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2100330000000																				
<b>EAN 128</b>	98033954620333																				
<b>Codice di vendita</b>	527																				
<b>Descrizione</b>	Prodotto di forma cilindrica di carne suina, insaccato in budella collato con aggiunta di una miscela di spezie e aromi e stagionato per almeno 40 giorni.																				
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi, destrosio e saccarosio, aromatizzanti d'affumicatura. 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>59X38X24</td> <td>kg. 24</td> <td>n. 8</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 5</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	59X38X24	kg. 24	n. 8	n. 4	n. 20	60X39X18	kg. 15	n. 5	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
59X38X24	kg. 24	n. 8	n. 4	n. 20																	
60X39X18	kg. 15	n. 5	n. 4	n. 20																	
<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>	Intenso per le spezie aggiunte.						
<b>Caratteristiche fisiche</b>	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>8,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>60,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	3,00	Calibro medio (cm)	8,00	Lunghezza media (cm)	60,00
Pezzatura media (kg)	3,00						
Calibro medio (cm)	8,00						
Lunghezza media (cm)	60,00						
<b>Ph</b>	4,57 - 4,76 unità di Ph						
<b>Aw</b>	0,85 - 0,89 U						

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	471,50 Kcal 1.954,80 Kj	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Grassi	39,34 gr	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
di cui saturi	17,26 gr	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Carboidrati	0,90 gr	Listeria	Assente in 25 g
di cui zuccheri	Inf. a 0,10 gr	Monocytogenes	
Proteine	28,47 gr	Salmonella sp	Assente in 25 g
Sale	6,393 gr		
Fibra alimentare	Inf. a 0,10 gr		