



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

Inscr. R.E.A. di Pesaro n. 85554
 Inscr. Reg. Imp. Pesaro e Urbino n. 4355
 Capitale Sociale € 286.000 i.v.



SALSICCIA FINA EXTRA DI SUINO

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2200700000000																				
EAN 128	98033954620708																				
Codice di vendita	227																				
Descrizione	Impasto di carne suina con aggiunta di spezie ed aromi, insaccato in trecce di budella di montone.																				
Ingredienti	Carne di suino, acqua (10%), sale alimentare, spezie, destrosio, aromi naturali. Antiossidante: E300 - Correttore di ph: E262, E331.																				
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	Sacco in cartene per uso alimentare.																				
Imballaggio secondario	<table border="0"> <thead> <tr> <th>MODELLO</th> <th>KG. PER</th> <th>PEZZI PER</th> <th>CARTONI</th> <th>CARTONI</th> </tr> <tr> <th>CARTONE</th> <th>CARTONE</th> <th>CARTONE</th> <th>PER STRATO</th> <th>PER BANCALE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>-</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> <tr> <td>51X32X19</td> <td>kg. 10</td> <td>-</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> </tbody> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	60X39X18	kg. 15	-	n. 4	n. 20	51X32X19	kg. 10	-	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
60X39X18	kg. 15	-	n. 4	n. 20																	
51X32X19	kg. 10	-	n. 4	n. 20																	
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: da 0° a +4°C.																				
Conservabilità/TMC	Il prodotto si conserva fino a 6 giorni dalla data di produzione.																				

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Impasto uniforme di parti magre di colore rosato e parti grasse bianche.						
Odore	Non rilevabile.						
Sapore	Caratteristico a seconda del grado e modo di cottura.						
Caratteristiche fisiche	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>2,50</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>13,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	0,03	Calibro medio (cm)	2,50	Lunghezza media (cm)	13,00
Pezzatura media (kg)	0,03						
Calibro medio (cm)	2,50						
Lunghezza media (cm)	13,00						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	285,10 Kcal		
	1.178,30 Kj		
Grassi	gr 26,65	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 8,48	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 0,74	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr 0,49	Listeria	
Proteine	gr 10,56	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr 1,458	Salmonella sp	Assente in 10 g
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		