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

EAN 13	2100330000000
EAN 128	98033954620333
Codice di vendita	527
Descrizione	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.
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, destrosio, saccarosio, aromi, aromatizzanti d'affumicatura. Antiossidante: E301 - Conservante: E250, E252.
Allergeni	**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 CARTONE	KG. PER CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI PER BANCALE
59X38X24	kg. 24	n. 8	n. 4	n. 20
60X39X18	kg. 15	n. 5	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	Intenso per le spezie aggiunte.	
Caratteristiche fisiche	Pezzatura media (kg)	3,00
	Calibro medio (cm)	8,00
	Lunghezza media (cm)	60,00
Ph	4,57 - 4,76 unità di Ph	
Aw	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		
Grassi	gr	39,34	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	17,26	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,90	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr	Inf. a 0,10		
Proteine	gr	28,47	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	6,393	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		