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.

SALSICCIA EXTRA DI SUINO

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2200900000000
EAN 128	98033954620906
Codice di vendita	226
Descrizione	Impasto di carne suina con aggiunta di spezie ed aromi, insaccato in trecce di budella di maiale.
Ingredienti	Carne di suino, acqua (10%), sale alimentare, spezie, destrosio, aromi naturali. Antiossidante: E300 - Correttore di ph: E262, E331
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	Sacco in cartene per uso alimentare.

Imballaggio secondario

MODELLO CARTONE	KG. PER CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI 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	Pezzatura media (kg)	0,07
	Calibro medio (cm)	4,00
	Lunghezza media (cm)	9,00

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		
Proteine	gr	10,56	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	1,458	Salmonella sp	Assente in 10 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		

12/06/2025