



## 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.



# PROSCIUTTO CRUDO MONTANARO SPECK intero

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

|                                 |  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
|---------------------------------|--|-----------|------------|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|-------------|----------|--------|------|------|-------|
| <b>EAN 13</b>                   | 2102120000000  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>EAN 128</b>                  | 98033954622122   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>Codice di vendita</b>        | 509  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>Descrizione</b>              | Coscia di suino con provenienza estera, macellata in Italia in ottimo stato sanitario. Il prosciutto viene salato senza osso e stagionato per almeno 9 mesi. Peso medio della coscia fresca kg. 10.  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>Ingredienti</b>              | Coscia di suino, sale alimentare e spezie.   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>Allergeni</b>                | <b>Nessuno (UE N. 1169/2011)</b>   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>OGM</b>                      | Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <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>60X39X18</td> <td>kg. 15</td> <td>n. 2</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 | 60X39X18 | kg. 15 | n. 2 | n. 4 | n. 20 |
| MODELLO                         | KG. PER  | PEZZI PER | CARTONI    | CARTONI     |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| CARTONE                         | CARTONE  | CARTONE   | PER STRATO | PER BANCALE |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| 60X39X18                        | kg. 15   | n. 2      | 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 12 mesi dalla data di produzione.   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |

## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

|                                |   |                      |             |                    |   |                      |       |
|--------------------------------|---|----------------------|-------------|--------------------|---|----------------------|-------|
| <b>Colore</b>                  | Al taglio rosso carico con cornice di parti grasse bianche.   |                      |             |                    |   |                      |       |
| <b>Odore</b>                   | Profumo caratteristico esaltato dalla sosta in cantina.   |                      |             |                    |   |                      |       |
| <b>Sapore</b>                  | Caratteristico, stuzzicante e moderatamente salato.   |                      |             |                    |   |                      |       |
| <b>Caratteristiche fisiche</b> | <table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>6,50 / 7,50</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>30,00</td> </tr> </table> | Pezzatura media (kg) | 6,50 / 7,50 | Calibro medio (cm) | / | Lunghezza media (cm) | 30,00 |
| Pezzatura media (kg)           | 6,50 / 7,50   |                      |             |                    |   |                      |       |
| Calibro medio (cm)             | /   |                      |             |                    |   |                      |       |
| Lunghezza media (cm)           | 30,00   |                      |             |                    |   |                      |       |

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

| VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr |    |             | Parametri microbiologici |                 |
|--------------------------------|----|-------------|--------------------------|-----------------|
| Energia                        |    | 385 Kcal    |                          |                 |
|                                |    | 1.595,30 Kj |                          |                 |
| Grassi                         | gr | 32,84       | Escherichia Coli         | UFC/g. < 10     |
| di cui saturi                  | gr | 13,03       | Stafilococco Aureo       | UFC/g. < 10     |
| Carboidrati                    | gr | 1,47        | Anaerobi Solfito Rid     | UFC/g. < 10     |
| di cui zuccheri                | gr | Inf. a 0,10 | Listeria                 |                 |
| Proteine                       | gr | 20,91       | Monocytogenes            | Assente in 25 g |
| Sale                           | gr | 4,37        | Salmonella sp            | Assente in 25 g |
| Fibra alimentare               | gr | Inf a 0,10  |                          |                 |