



**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 DI PARMA s.o. PIATTO

### 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>Ean 13</b>	2100140000000															
<b>Ean 128</b>	98033954620142															
<b>Codice di vendita</b>	522															
<b>Descrizione</b>	Coscia di suino di esclusiva origine nazionale e con la tipica rifilatura coperta; massaggiata e posta sotto sale ad arte ed infine a riposo per 15/16 mesi in cantine che garantiscono la graduale e completa stagionatura delle carni. Dopo il disosso imbustato in confezione sottovuoto.															
<b>Ingredienti</b>	Coscia di suino e sale alimentare.															
<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. Non forare la confezione.															
<b>Imballaggio primario</b>	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.															
	<table border="0"> <tr> <td>MODELLO BUSTA</td> <td>KG. PER BUSTA</td> </tr> <tr> <td>400X600 TP200</td> <td>kg. 7 / 8</td> </tr> </table>	MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA	400X600 TP200	kg. 7 / 8											
MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA															
400X600 TP200	kg. 7 / 8															
<b>Imballaggio secondario</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>Condizioni di stoccaggio</b>	Conservare a temperatura non superiore a 10°C.															
<b>Conservabilità</b>	Il prodotto, in confezione integra, si conserva fino alla data riportata sulla confezione (180 giorni circa dal confezionamento), mantenendo pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e batteriologiche.															

### 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 lunga sosta in cantina.						
<b>Sapore</b>	Caratteristico, stuzzicante e moderatamente dolce.						
<b>Caratteristiche fisiche</b>	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>7,00 / 8,00</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td>40,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	7,00 / 8,00	Calibro medio (cm)	/	Lunghezza media (cm)	40,00
Pezzatura media (kg)	7,00 / 8,00						
Calibro medio (cm)	/						
Lunghezza media (cm)	40,00						

### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		267 Kcal 1113 Kj	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Grassi	gr	18,00	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	6,10	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,50	Listeria	
di cui zuccheri	gr	0	Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr	26,00	Salmonella sp	Assente in 25 g
Sale	gr	4,40		
Fibra alimentare	gr			