



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.

IT
1855 S
CE

ORGANISMO DI CONTROLLO
ASUR 1
PESARO
REGIONE MARCHE

PROSCIUTTO CRUDO DEI COLLI PESARESI c.o.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100810000000															
EAN 128	98033954620814															
Codice di vendita	511															
Descrizione	Coscia di suino di esclusiva origine nazionale e con la tipica rifilatura aperta; massaggiata e posta sotto sale ad arte ed infine a riposo per 12 mesi in cantine che garantiscono la graduale e completa stagionatura delle carni.															
Ingredienti	Coscia di suino, sale alimentare e spezie (pepe).															
Allergeni	Nessuno (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	<table> <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. 20</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. 20	n. 2	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI												
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE												
60X39X18	kg. 20	n. 2	n. 4	n. 20												
Imballaggio secondario	/															
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.															
Conservabilità	Il prodotto si conserva fino a 18 mesi, oltre a 12 mesi di stagionatura.															

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio rosso carico con cornice di parti grasse bianche.						
Odore	Profumo caratteristico esaltato dalla lunga sosta in cantina.						
Sapore	Caratteristico, stuzzicante e moderatamente salato.						
Caratteristiche fisiche	<table> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>8,00 / 9,50</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)	8,00 / 9,50	Calibro medio (cm)	/	Lunghezza media (cm)	40,00
Pezzatura media (kg)	8,00 / 9,50						
Calibro medio (cm)	/						
Lunghezza media (cm)	40,00						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	353,10 Kcal 1.467,90 Kj		
Grassi	gr 26,33	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 9,90	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 1,40	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr 0,13	Listeria	
Proteine	gr 27,65	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr 4,70	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		