



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 DEI COLLI PESARESI s.o.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100100000000															
EAN 128	98033954620104															
Codice di vendita	512															
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. Dopo il disosso imbustato in confezione sottovuoto.															
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. Non forare la confezione.															
Imballaggio primario	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.															
	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">MODELLO BUSTA</td> <td style="text-align: center;">KG. PER BUSTA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">400X600 TP200</td> <td style="text-align: center;">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															
Imballaggio secondario	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">MODELLO</td> <td style="text-align: center;">KG. PER</td> <td style="text-align: center;">PEZZI PER</td> <td style="text-align: center;">CARTONI</td> <td style="text-align: center;">CARTONI</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CARTONE</td> <td style="text-align: center;">CARTONE</td> <td style="text-align: center;">CARTONE</td> <td style="text-align: center;">PER STRATO</td> <td style="text-align: center;">PER BANCALE</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">60X39X18</td> <td style="text-align: center;">kg. 15</td> <td style="text-align: center;">n. 2</td> <td style="text-align: center;">n. 4</td> <td style="text-align: center;">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												
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: da +2° a +4°C.															
Conservabilità	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

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	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	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		