



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 DEL BORGO c.o.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100560000000															
EAN 128	98033954620562															
Codice di vendita	514															
Descrizione	Coscia di suino, con masse muscolari, con base ossea, il femore, la tibia e la rotula, senza piede. Peso medio della coscia fresca kg. 10. La coscia viene massaggiata e posta sotto sale ed infine messa a riposo per 10 mesi.															
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 UE - Decreto 6 Agosto 2020															
Indicazioni	Da vendere a peso.															
Imballaggio primario	<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												
Imballaggio secondario	/															
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.															
Conservabilità	Il prodotto si conserva fino a 12 mesi, oltre a 10 mesi di stagionatura.															

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio rosso carico con cornice di parti grasse bianche.						
Odore	Profumo caratteristico esaltato dalla sosta in cantina.						
Sapore	Caratteristico, stuzzicante e moderatamente salato.						
Caratteristiche fisiche	<table border="0"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td>6,00 / 7,00</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)	6,00 / 7,00	Calibro medio (cm)	/	Lunghezza media (cm)	40,00
Pezzatura media (kg)	6,00 / 7,00						
Calibro medio (cm)	/						
Lunghezza media (cm)	40,00						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	251,20 Kcal		
	1.048,20 Kj		
Grassi	gr 15,57	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 6,40	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 1,18	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr Inf. a 0,10	Listeria	
Proteine	gr 26,58	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr 3,313	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr Inf a 0,10		