



## 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 s.o.

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2100240000000															
<b>EAN 128</b>	98033954620241															
<b>Codice di vendita</b>	515															
<b>Descrizione</b>	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. Dopo il disosso imbustato in confezione sottovuoto.															
<b>Ingredienti</b>	Coscia di suino, sale alimentare e spezie (pepe).															
<b>Allergeni</b>	<b>Nessuno (UE N. 1169/2011)</b> <b>Senza glutine</b>															
<b>OGM</b>	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.															
<b>Provenienza materia prima</b>	Suini NATI, ALLEVATI, MACELLATI in UE - Decreto 6 Agosto 2020															
<b>Invenzioni</b>	Da vendere a peso. Non forare la confezione.															
<b>Imballaggio primario</b>	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. 6 / 7</td> </tr> </table>	MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA	400X600 TP200	kg. 6 / 7											
MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA															
400X600 TP200	kg. 6 / 7															
<b>Imballaggio secondario</b>	<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												
<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Temperatura di conservazione: da +2° a +4°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 sosta in cantina.	
<b>Sapore</b>	Caratteristico, stuzzicante e moderatamente salato.	
<b>Caratteristiche fisiche</b>	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		