



## 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 c.o.

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

<b>EAN 13</b>	2100800000000															
<b>EAN 128</b>	98033954620807															
<b>Codice di vendita</b>	510															
<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 12 mesi in cantine che garantiscono la graduale e completa stagionatura delle carni.															
<b>Ingredienti</b>	Coscia di suino e sale alimentare.															
<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 ITALIA - Decreto 6 Agosto 2020															
<b>Indicazioni</b>	Da vendere a peso.															
<b>Imballaggio primario</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. 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												
<b>Imballaggio secondario</b>	/															
<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.															
<b>Conservabilità</b>	Il prodotto si conserva fino a 18 mesi dalla data di produzione, oltre a 12 mesi di stagionatura.															

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