



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 | Escherichia Coli | UFC/g. < 10 |
| Grassi | gr 15,57 | Stafilococco Aureo | UFC/g. < 10 |
| di cui saturi | gr 6,40 | Anaerobi Solfito Rid | UFC/g. < 10 |
| Carboidrati | gr 1,18 | Listeria | Assente in 25 g |
| di cui zuccheri | gr Inf. a 0,10 | Monocytogenes | |
| Proteine | gr 26,58 | Salmonella sp | Assente in 25 g |
| Sale | gr 3,313 | | |
| Fibra alimentare | gr Inf a 0,10 | | |