



## 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 c.o.

## 1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

| <b>EAN 13</b>                    | 2100810000000   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
|----------------------------------|---|-----------|------------|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|-------------|----------|--------|------|------|-------|
| <b>EAN 128</b>                   | 98033954620814  |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>Codice di vendita</b>         | 511   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>Descrizione</b>               | Coscia di suino di esclusiva origine <b>nazionale</b> 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.   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>Ingredienti</b>               | Coscia di suino, sale alimentare e spezie (pepe).   |           |            |             |         |         |         |         |         |            |             |          |        |      |      |       |
| <b>Allergeni</b>                 | <b>Nessuno (UE N. 1169/2011)</b><br><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> <thead> <tr> <th>MODELLO</th> <th>KG. PER</th> <th>PEZZI PER</th> <th>CARTONI</th> <th>CARTONI</th> </tr> <tr> <th>CARTONE</th> <th>CARTONE</th> <th>CARTONE</th> <th>PER STRATO</th> <th>PER BANCALE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 20</td> <td>n. 2</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> </tbody> </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, 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 salato.  |                      |             |                    |   |                      |       |
| <b>Caratteristiche fisiche</b> | <table> <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                        |    | 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 |                          |                 |