



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

EAN 13	2100800000000															
EAN 128	98033954620807															
Codice di vendita	510															
Descrizione	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. Denominazione di origine protetta ai sensi della legge n. 26/90 e del Regolamento CE n. 1107/96. Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo.															
Ingredienti	Coscia di suino e sale alimentare.															
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 ITALIA - 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. 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												
Imballaggio secondario	/															
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.															
Conservabilità	Il prodotto si conserva fino a 18 mesi, oltre a 12 mesi di stagionatura															

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio rosso carico con cornice di parti grasse bianche.						
Odore	Profumo caratteristico esaltato dalla lunga sosta in cantina.						
Sapore	Caratteristico, stuzzicante e moderatamente dolce.						
Caratteristiche fisiche	<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	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Grassi	gr	18,00	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	6,10	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,50	Listeria	
di cui zuccheri	gr	0	Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr	26,00	Salmonella sp	Assente in 25 g
Sale	gr	4,40		
Fibra alimentare	gr			