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 s.o. ADDOBBO

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

Ean 13	2100220000000
Ean 128	98033954620227
Codice di vendita	528
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. Dopo il disosso imbustato in confezione sottovuoto. 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. Non forare la confezione.
Imballaggio primario	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.

MODELLO BUSTA	KG. PER BUSTA
400X600 TP200	kg. 7 / 8

Imballaggio secondario

MODELLO CARTONE	KG. PER CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI PER BANCALE
60X39X18	kg. 15	n. 2	n. 4	n. 20

Condizioni di stoccaggio	Conservare da +2 a +4°C.
Conservabilità	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

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	Pezzatura media (kg)	7,00 / 8,00
	Calibro medio (cm)	/
	Lunghezza media (cm)	40,00

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		
Energia		267 Kcal 1113 Kj
Grassi	gr	18,00
di cui saturi	gr	6,10
Carboidrati	gr	0,50
di cui zuccheri	gr	0
Proteine	gr	26,00
Sale	gr	4,40
Fibra alimentare	gr	

Parametri microbiologici	
Escherichia Coli	UFC/g. < 10
Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella sp	Assente in 25 g

26/01/2023