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. PIATTO

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

Ean 13	2100140000000
Ean 128	98033954620142
Codice di vendita	522
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			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 Monocytogenes	Assente in 25 g
Proteine	gr	26,00	Salmonella sp	Assente in 25 g
Sale	gr	4,40		
Fibra alimentare	gr			