



*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

Scheda tecnica prodotto: **ART. 0005 OSSOCOLLO VALLIGIANO (Sopressa con Coppa)**

Rev. 11 Pagina 1 di 4

<b><u>TIPOLOGIA PRODOTTO:</u></b>	Ossocollo Valligiano (Sopressa con Coppa)
<b><u>CODICE EAN:</u></b> 	2893413
<b><u>INDICAZIONI IN ETICHETTA</u></b> <b>FATTO IN ITALIA</b>  <b>solo con carni italiane</b>	<b>Ingredienti:</b> carne di suino, pancetta di suino, coppa di suino, <origine Italia>, sale, spezie, erbe aromatiche, aromi.  <b>Antiossidante:</b> ascorbato di sodio (E301).  <b>Conservante:</b> nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250).

#### **CARATTERISTICHE FISICHE**

	<b><u>Aspetto Esterno</u></b> La pezzatura varia da Kg. 1,5 a Kg. 4,0e il diametro medio è di 105 mm., l'aspetto esterno è di forma cilindrica, la legatura è caratterizzata da uno spago posto in verticale (chiamato imbragatura) ed una serie di anelli in spago posti in orizzontale sopra l'imbragatura che coprono tutta la lunghezza dell'OSSOCOLLO. Gli anelli hanno tra loro una distanza di circa 2-4 cm. La superficie esterna si presenta ricoperta da una muffa bianca/verde che sviluppa naturalmente in fase di stagionatura.
	<b><u>Aspetto al Taglio</u></b> L'impasto appare compatto e allo stesso tempo morbido, l'amalgama tra grasso e magro non presenta confini ben definiti, al centro della fetta è evidente la parte della coppa di suino intera.



**VERZA SALUMI S.r.l.**



Via delle Calcare. 1 (Zona Art.) - 36010 COGOLLO DEL CENGIO (VI)  
Tel. 0445 320512 - Fax 0445 324398 - [www.salumificioverza.it](http://www.salumificioverza.it) - [info@salumificioverza.it](mailto:info@salumificioverza.it) - PEC: [verzasalumi@pcert.it](mailto:verzasalumi@pcert.it)  
C.F. P. IVA: 03999800240 - Reg. imprese VI n.03999800240 - REA VI N. 371211  
Capitale sociale i.v. euro 30.000



*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

Scheda tecnica prodotto: **ART. 0005 OSSOCOLLO VALLIGIANO (Sopressa con Coppa)**

Rev. 11 Pagina 2 di 4

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Profumo: gradevole.

Sapore: delicato, leggermente dolce.

Colore: rosato.



**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

<u>Parametro</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Valore *</u>
Nitrito di sodio	Mg/kg	<150
Nitrato di potassio	Mg/kg	<150

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Listeria monocytogenes ( in 25 g )	-----	Assente
Salmonella Spp. ( in 25 g )	-----	Assente

\*Valori medi riportati da analisi

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	376 Kcal 1563kJ
Grassi	28 g
di cui Acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	31 g
Sale	4,6 g



**VERZA SALUMI S.r.l.**

Via delle Calcare, 1 (Zona Art.) - 36010 COGOLLO DEL CENGIO (VI)

Tel. 0445 320512 - Fax 0445 324398 - [www.salumificioverza.it](http://www.salumificioverza.it) - [info@salumificioverza.it](mailto:info@salumificioverza.it) - PEC: [verzasalumi@pcert.it](mailto:verzasalumi@pcert.it)

C.F. P. IVA: 03999800240 - Reg. imprese VI n.03999800240 - REA VI N. 371211

Capitale sociale i.v. euro 30.000





*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

Scheda tecnica prodotto: **ART. 0005 OSSOCOLLO VALLIGIANO (Sopressa con Coppa)**

Rev. 11 Pagina 3 di 4

<b>ALLERGENI</b> Secondo il Reg. UE 1169/2011	assenti.	
<b>FONTI DI GLUTINE</b>	assenti.	
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</b>	assenti.	
<b>ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO :</b> Secondo il Reg. UE 2018/775	carne di suino nata in Italia. carne di suino allevata in Italia. carne di suino macellata in Italia.	
<b>TIPO CONFEZIONE :</b>	<b>SFUSI</b>	<b>SOTTOVUOTO</b>
<b>TEMPO DI MATURAZIONE :</b>	minimo 90 giorni	da minimo 90 giorni
<b>TEMPO DI CONSERVAZIONE:</b>	12 mesi dalla data di produzione	90 giorni dalla data di confezionamento
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE :</b>	tra 11° e 15°	da 0° a +4 °
<b>TIPO BUDELLO :</b>	Budello naturale non commestibile .	
<b>SPECIFICA LOGISTICA:</b>	1. <b>Cartone grande</b>	2. <b>Cartone piccolo</b>
<b>TIPO IMBALLO</b>	Cartone ondulato (cod. 3)	Cartone ondulato (cod. 6)
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>	PAP 20 raccolta carta	PAP 20 raccolta carta
<b>NR. PEZZI PER CARTONE</b>	Nr. 8/9 intere	Nr. 4/5 intere
<b>DIMENSIONI CARTONE IN MM. (L x P x H)</b>	500*380*300	580*380*145
<b>PESO LORDO CARTONE IN KG .</b>	0.95 circa	0.85 circa
<b>NR. IMBALLI PER STRATO</b>	4	4
<b>NR. CARTONI PER PALLET</b>	20	40
<b>NR. STRATI PER PALLET</b>	5	10
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL (120 x 80)	EPAL (120 x 80)
<b>ALTEZZA DEL PALLET CON CARTONI</b>	MAX 170 CM	MAX 170 CM
<b>PESO MAX DEL BANCALE KG</b>	500 kg circa	500 kg circa



**VERZA SALUMI S.r.l.**

Via delle Calcare, 1 (Zona Art.) - 36010 COGOLLO DEL CENGIO (VI)

Tel. 0445 320512 - Fax 0445 324398 - [www.salumificioverza.it](http://www.salumificioverza.it) - [info@salumificioverza.it](mailto:info@salumificioverza.it) - PEC: verzasalumi@pcert.it

C.F. P. IVA: 03999800240 - Reg. imprese VI n.03999800240 - REA VI N. 371211

Capitale sociale i.v. euro 30.000





Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina

Scheda tecnica prodotto: ART. 0005 OSSOCOLLO VALLIGIANO (Sopressa con Coppa)

Rev. 11 Pagina 4 di 4

**GARANZIE E CERTIFICAZIONI :**

<p>La Verza Salumi garantisce che :</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Il prodotto è conforme alle leggi italiane o comunitarie vigenti .</li><li>✓ Il prodotto fornito corrisponde a questa scheda tecnica.</li><li>✓ Il trasporto della merce avviene in condizioni idonee.</li><li>✓ Tutti i prodotti da noi forniti sono confezionati in imballi e/o pellicole e/o film e/o carta idonei a venire a contatto con gli alimenti.</li></ul>
<p>La Verza Salumi dichiara di :</p> <div data-bbox="178 1055 349 1176" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"><p>IT 2012/L CE</p></div>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Essere in possesso del bollo CE IT 2012 L rilasciato dal Ministro della Sanità.</li><li>✓ Attuare l'autocontrollo e l'analisi dei punti critici (HACCP) secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.</li><li>✓ Essere conforme al Reg. UE 1169/2011 concernenti l'etichettatura .</li><li>✓ Assicurare la Tracciabilità e la Rintracciabilità (Reg. CE 178/2002 ) dei prodotti durante tutte le fasi del processo produttivo fino a raggiungere il consumatore finale.</li><li>✓ Essere conforme al Regolamento CE 1441/2007 del 05.12.2007 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.</li><li>✓ Indicazione origine dell'ingrediente primario secondo il Reg. UE 2018/775.</li></ul>

DATA: 01.01.2024

APPROVAZIONE: RVE



VERZA SALUMI S.r.l.



Via delle Calcare, 1 (Zona Art.) - 36010 COGOLLO DEL CENGIO (VI)  
Tel. 0445 320512 - Fax 0445 324398 - www.salumificioverza.it - info@salumificioverza.it - PEC: verzasalumi@pcert.it  
C.F. P. IVA: 03999800240 - Reg. imprese VI n.03999800240 - REA VI N. 371211  
Capitale sociale i.v. euro 30.000