



*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

Scheda tecnica prodotto: ART. 0022 PANCETTA FAMIGLIA VALLIGIANA Rev. 8 Pag.1 di 4

<b>TIPOLOGIA PRODOTTO:</b>	Pancetta Famiglia Valligiana
<b>CODICE EAN:</b> 	2416092
<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA</b> <b>FATTO IN ITALIA</b>  <b>solo con carni italiane</b>	<b>Ingredienti:</b> pancetta di suino, <origine Italia>, sale, spezie. <b>Antiossidante:</b> ascorbato di sodio (E301). <b>Conservante:</b> nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250).

#### **CARATTERISTICHE FISICHE**

##### **Aspetto Esterno**

La pezzatura varia da Kg. 1,0 a Kg. 2,0 il diametro medio è di 100 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 della PANCETTA arrotolata. Gli anelli hanno tra loro una distanza di circa 1-2 cm. La superficie esterna si presenta ricoperta da una muffa bianca/verde che sviluppa naturalmente in fase di stagionatura.



##### **Aspetto al Taglio**

La Pancetta Famiglia Valligiana al taglio appare compatta e allo stesso tempo morbido, anche dopo tempi di lunga stagionatura vediamo la parte grassa all'esterno e la parte magra, di solito, in minoranza al centro.



**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. 0022 PANCETTA FAMIGLIA VALLIGIANA** Rev. 8 Pag.2 di 4

<u>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</u>	<u>CARATTERISTICHE CHIMICHE</u>		
	<u>Parametro</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Valore *</u>
Profumo: gradevole.	Nitrito di sodio	Mg/kg	<150
Sapore: delicato, leggermente dolce.	Nitrato di potassio	Mg/kg	<150
Colore: rosato.	<u>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</u>		
	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	424 Kcal 1752 kJ
Grassi	40 g
di cui Acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	16 g
Sale	3,8 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. 0022 PANCETTA FAMIGLIA VALLIGIANA** Rev. 8 Pag.3 di 4

<b>ALLERGENI</b> Secondo il Reg. UE 1169/2011	<b>assenti.</b>	
<b>FONTE DI GLUTINE</b>	<b>assenti.</b>	
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</b>	<b>assenti.</b>	
<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> (tagliata a metà)
<b>TEMPO DI MATURAZIONE :</b>	minimo 50 giorni	da minimo 60 giorni
<b>TEMPO DI CONSERVAZIONE:</b>	10 mesi dalla data di produzione	90 giorni dalla data di confezionamento
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE :</b>	tra 10° e 15°	da 0° a +4 °
<b>TIPO BUDELLO :</b>	Budello in collagene naturale non commestibile	
<b>SPECIFICA LOGISTICA:</b>	1. <b>Cartone grande</b>	2. <b>Cartone piccolo</b>
<b>TIPO IMBALLO</b>	Cartone (cod. 3)	Cartone (cod. 2)
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>	PAP 20 raccolta carta	PAP 20 raccolta carta
<b>NR. PEZZI PER CARTONE</b>	Nr. 16 intere Nr. 32 metà sotto vuoto	Nr. 8 intere Nr. 16 metà sotto vuoto
<b>DIMENSIONI CARTONE (L x P x H)</b>	500*380*300	390*290*300
<b>PESO LORDO CARTONE IN KG .</b>	0.95 circa	0.60 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 - 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. 0022 PANCETTA FAMIGLIA VALLIGIANA** Rev. 8 Pag.4 di 4

**GARANZIE E CERTIFICAZIONI :**

<p><b>La Verza Salumi garantisce che :</b></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><b>La Verza Salumi dichiara di :</b></p> <div data-bbox="167 1108 335 1232" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 55px; 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: 05.05.2023

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](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

