



Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina

## Scheda tecnica prodotto:0012 SALSICCIA FRESCA Rev. 17 Pagina 1 di 7

<b><u>TIPOLOGIA PRODOTTO:</u></b>	Salsiccia Fresca
<b>CODICE EAN:</b> 	EAN 2552899 vaschetta ATP da Kg. 2,75 EAN 2552900 vaschetta ATP da Kg. 1,75 EAN 2552901 sotto vuoto da Kg. 0,40
<b><u>INDICAZIONI IN ETICHETTA</u></b>   <b>solo con carni italiane</b>	<b>Ingredienti:</b> carne di suino, pancetta di suino <origine Italia>, acqua, sale, pepe. <b>Zuccheri:</b> saccarosio, destrosio, aromi. <b>Antiossidante:</b> acido L ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301). <b>Correttore di acidità:</b> citrato di sodio (E331). <b>Esaltatore di sapidità:</b> glutammato monosodico (E621).
<b><u>CARATTERISTICHE FISICHE</u></b>	
	<b><u>Aspetto Esterno</u></b> La salsiccia fresca è racchiusa in un involucro naturale, ossia un budello (generalmente di suino), che può essere suddiviso in porzioni più o meno ridotte per mezzo di strozzature (la pezzatura varia da grammi 100-125).  <b><u>Aspetto Interno</u></b> La salsiccia fresca è costituita da un impasto, più o meno, finemente tritato, di carne e grasso suino solido. Il composto viene salato, condito con aromi e spezie e racchiuso in un involucro naturale, ossia un budello. La salsiccia appena preparata è di colore rosato, con il budello umido in superficie.



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 iv. euro 30.000



*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

**Scheda tecnica prodotto:0012 SALSICCIA FRESCA** Rev. 17 Pagina 2 di 7



**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Profumo: gradevole.

Sapore: delicato, leggermente dolce.

Colore: rosato.

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

<u>Parametro</u>	<u>Unità di misura</u>	<u>Valore *</u>
Attività dell'acqua (AW)	////	<0,97

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<u>Parametro</u>	<u>Unità di misura</u>	<u>Valore *</u>
Listeria monocytogenes	mpn/g	< 11
Salmonella Spp (In 10 g )	-----	assente
Escherichia Coli	UFC/g	<500

**TESSUTO CONNETTIVO**

<u>Parametro</u>	<u>Unità di misura</u>	<u>Valore *</u>
Collagene	g/100g	1,17
Idrossiprolina	g/100g	0,146

\* Valori medi riportati da analisi



**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 iv. euro 30.000





*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

**Scheda tecnica prodotto:0012 SALSICCIA FRESCA** Rev. 17 Pagina 3 di 7

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

#### Informazioni nutrizionali per 100 g. di prodotto

Energia	308 kcal 1274 Kj
Grassi	28 g.
di cui Acidi grassi saturi	11 g.
Carboidrati	0 g.
di cui zuccheri	0 g.
Proteine	14 g.
Sale	2 g.
<b><u>ALLERGENI</u></b> Secondo il Reg. UE 1169/2011	<b>assenti.</b>
<b><u>FONTI DI GLUTINE</u></b>	<b>assenti.</b>
<b><u>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</u></b>	<b>assenti.</b>
<b><u>ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO :</u></b> Secondo il Reg. UE 2018/775	<b>carne di suino nato in Italia. carne di suino allevato in Italia. carne di suino macellato in Italia.</b>



**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 iv. euro 30.000





*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

**Scheda tecnica prodotto:0012 SALSICCIA FRESCA** Rev. 17 Pagina 4 di 7

**Salsiccia Fresca in vassoio grande (kg 2.75 circa)**



**CODICE VERZA:** 0012

**CODICE EAN:** 2552899

**TEMPO DI CONSERVAZIONE**

Da consumarsi previa cottura entro 15 gg dalla data di produzione ed entro 2 giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Non superiore a 2° C.

**TIPO DI CONSERVAZIONE** in ATP.

**TIPO DI CONFEZIONE**

Vassoi in polipropilene monostrato non utilizzabile nel micro-onde e/o nel forno tradizionale .

**INDICAZIONI AMBIENTALI**

Vassoi in polipropilene PP5 - raccolta plastica. Film di chiusura PP7 - raccolta indifferenziata

**TIPO BUDELLO**

Budellina di maiale naturale, commestibile previa cottura.

**SPECIFICA LOGISTICA:**

**Cartone grande**

**Cartone piccolo**

**TIPO IMBALLO**

Cartone (cod. 3)  
PAP 20 raccolta carta

Cartone (cod. 2)  
PAP 20 raccolta carta

**NR. PEZZI PER CARTONE**

6

3

**DIMENSIONI CARTONE IN MM. (L x P x H)**

500x380x300

390x290x300

**PESO LORDO CARTONE IN KG .**

0.95 circa

0.60 circa

**NR. IMBALLI PER STRATO**

4

8

**NR. CARTONI PER PALLET**

20

40

**NR. STRATI PER PALLET**

5

5

**TIPO PALLET**

EPAL (120 x 80)

EPAL (120 x 80)

**ALTEZZA DEL PALLET CON CARTONI**

MAX 170 CM

MAX 170 CM

**PESO MAX DEL BANCALE KG**

300 circa

300 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](mailto:verzasalumi@pcert.it)

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

Capitale sociale iv. euro 30.000





*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

**Scheda tecnica prodotto:0012 SALSICCIA FRESCA** Rev. 17 Pagina 5 di 7

**Salsiccia Fresca in vassoio medio (kg 1.75 circa )**



**CODICE VERZA:** 0012VM

**CODICE EAN:** 2552900

**TEMPO DI CONSERVAZIONE**

Da consumarsi previa cottura entro 15 gg dalla data di produzione ed entro 2 giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Non superiore a 2° C.

**TIPO DI CONSERVAZIONE** in ATP.

**TIPO DI CONFEZIONE**

Vassoi in polipropilene monostrato non utilizzabile nel micro-onde e/o nel forno tradizionale .

**INDICAZIONI AMBIENTALI**

Vassoi in polipropilene PP5 - raccolta plastica. Film di chiusura PP7 - raccolta indifferenziata

**TIPO BUDELLO**

Budellina di maiale naturale, commestibile previa cottura .

<b><u>SPECIFICA LOGISTICA:</u></b>	<b><u>Cartone grande</u></b>	<b><u>Cartone piccolo</u></b>
<b><u>TIPO IMBALLO</u></b>	Cartone (cod. 3) PAP 20 raccolta carta	Cartone (cod. 2) PAP 20 raccolta carta
<b><u>NR. PEZZI PER CARTONE</u></b>	8	4
<b><u>DIMENSIONI CARTONE IN MM. (L x P x H)</u></b>	500x380x300	390x290x300
<b><u>PESO LORDO CARTONE IN KG .</u></b>	0.90 circa	0.60 circa
<b><u>NR. IMBALLI PER STRATO</u></b>	4	8
<b><u>NR. CARTONI PER PALLET</u></b>	20	40
<b><u>NR. STRATI PER PALLET</u></b>	5	5
<b><u>TIPO PALLET</u></b>	EPAL (120 x 80)	EPAL (120 x 80)
<b><u>ALTEZZA DEL PALLET CON CARTONI</u></b>	MAX 170 CM	MAX 170 CM
<b><u>PESO MAX DEL BANCALE KG</u></b>	300 circa	300 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](mailto:verzasalumi@pcert.it)

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

Capitale sociale iv. euro 30.000





*Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina*

**Scheda tecnica prodotto:0012 SALSICCIA FRESCA** Rev. 17 Pagina 6 di 7

**Salsiccia Fresca sotto vuoto da 3 pezzi (kg 0.40 circa )**



**CODICE VERZA:** 0012SV

**CODICE EAN:** 2552901

**TEMPO DI CONSERVAZIONE**

Da consumarsi previa cottura entro 20 gg dalla data di produzione ed entro 2 giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Non superiore a 2° C.

**TIPO DI CONSERVAZIONE:** sotto vuoto.

**TIPO DI CONFEZIONE**

Busta sotto vuoto PA/PE

**INDICAZIONI AMBIENTALI**

Busta sottovuoto PP7 - raccolta indifferenziata

**TIPO BUDELLO**

Budellina di maiale naturale, commestibile previa cottura.

<b><u>SPECIFICA LOGISTICA:</u></b>	<b><u>Cartone grande</u></b>	<b><u>Cartone piccolo</u></b>
<b><u>TIPO IMBALLO</u></b>	Cartone (cod. 4) PAP 20 raccolta carta	Cartone (cod. 5) PAP 20 raccolta carta
<b><u>NR. PEZZI PER CARTONE</u></b>	60	25
<b><u>DIMENSIONI CARTONE IN MM. (L x P x H)</u></b>	390x290x350	300x200x310
<b><u>PESO LORDO CARTONE IN KG</u></b>	0.65 circa	0.35 circa
<b><u>NR. IMBALLI PER STRATO</u></b>	8	16
<b><u>NR. CARTONI PER PALLET</u></b>	40	80
<b><u>NR. STRATI PER PALLET</u></b>	5	5
<b><u>TIPO PALLET</u></b>	EPAL (120 x 80)	EPAL (120 x 80)
<b><u>ALTEZZA DEL PALLET CON CARTONI</u></b>	MAX 170 CM	MAX 170 CM
<b><u>PESO MAX DEL BANCALE KG</u></b>	300 circa	300 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](mailto:verzasalumi@pcert.it)

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

Capitale sociale iv. euro 30.000





Salumi Valligiani  
dell'Alto Astico e Posina

## Scheda tecnica prodotto:0012 SALSICCIA FRESCA Rev. 17 Pagina 7 di 7

### GARANZIE E CERTIFICAZIONI :

La Verza Salumi garantisce che :

- ✓ Il prodotto è conforme alle leggi italiane o comunitarie vigenti .
- ✓ Il prodotto fornito corrisponde a questa scheda tecnica.
- ✓ Il trasporto della merce avviene in condizioni idonee.
- ✓ 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.

La Verza Salumi dichiara :



- ✓ Essere in possesso del bollo CE IT 2012 L rilasciato dal Ministro della Sanità.
- ✓ Attuare l'autocontrollo e l'analisi dei punti critici (HACCP) secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.
- ✓ Essere conforme al Reg. UE 1169/2011 concernenti l'etichettatura .
- ✓ 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.
- ✓ Essere conforme al Regolamento CE 1441/2007 del 05.12.2007 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- ✓ Indicazione origine dell'ingrediente primario secondo il Reg. UE 2018/775.

DATA: 10.01.2024

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](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