

**Az. Agr. Salumeria Sassilat s.s.a.**

Stabilimento e amministrazione:

Via Alessandro Manzoni n° 81, 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)

Partita Iva e CF 01302200934 / SDI USAL8PV

Tel 0421.709133 / Sito: www.salumeriasassilat.com / Mail: info@salumeriasassilat.com

DATA: 02.07.2024

Edizione: 02

Revisione: 04

OSSOCOLLO NOSTRANO		
Stabilimento di produzione	Az. Agr. Salumeria Sassilat s.s.a., Via Alessandro Manzoni n° 81, 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)	
Numero di Riconoscimento CE	IT K1C18 CE	
Ingredienti	Carne suina italiana, sale, pepe, aglio, spezie, antiossidante E301, conservante E250 E252	
Descrizione processo	Carne di suino italiana intera, addizionata la concia e posta in salamoia per una decina di giorni, poi insaccata in budello collato, asciugata e stagionata; l'ossocollo è di forma cilindrica legata con spago	
Confezionamento	Il prodotto si presenta sfuso oppure intero o a tranci sottovuoto in busta singola termosaldata	
Modalità di conservazione	Prodotto intero: conservare in luogo fresco (T 10°-15°C) Prodotto sezionato: T ≤ +4°C	
Durata	Per il prodotto sfuso è indicata solo la data di produzione. Per il prodotto confezionato la data indicativa di consumo è di 90 gg dal confezionamento.	
Modalità di utilizzo	Prodotto da consumarsi tale e quale	
Indicazioni in etichetta	Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Numero di Riconoscimento; in aggiunta: informazione “budello non edibile”, istruzioni per raccolta differenziata rifiuti Per le confezioni sottovuoto si aggiungono: Da consumarsi entro, Modalità di conservazione, Non forare la confezione.	
Allergeni Reg. 1169/2011 All. II	Il prodotto può contenere tracce di sedano, sesamo, senape, aglio, cipolla disidratata, solfiti	
Dichiarazione nutrizionale	Valori nutrizionali medi per 100g:	
	Energia	1375kJ / 330kcal
	Grassi	22g
	di cui acidi grassi saturi	8.3g
	Carboidrati	0g
	di cui zuccheri	0g
	Proteine	33g
	Sale	3.9g
Limiti e parametri previsti dalla normativa	Nitriti (NaNO ₂): ≤ 150 mg/kg	
	Nitrati (NaNO ₃): ≤ 150 mg/kg	
	Escherichia coli: ≤ 100 UFC/g	
	Salmonella in 5U.C.: assente / 25g. Listeria monocytogenes in 5 U.C.: assente / 25g.	