



Salumificio Val Rendena Spa
Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena -TN
Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it
Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi

Codice prodotto	0161	Denominazione commerciale	SPECK PERFETTA18® PRONTOTAGLIO C/COT SV
Codice ean	280161	Codice Intrastat	02101981
Stabilimento produzione/confezionamento	Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)	Bollo CE stabilimento produzione	IT U0Z7A CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck quadrato speciale per affettamento, senza osso della noce, intero pronto taglio sv. Nasce appositamente largo 16/18 cm per essere affettato. La sua caratteristica principale è l'ottenimento della squadratura in un momento della lavorazione che non pregiudica la successiva, necessaria, integrità e perfezione delle fette. Così è più facile da affettare e le confezioni sono più belle. Ideale anche per aziende di somministrazione che abbiano poco spazio o affettatrici piccole. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Temperature di trasporto e conservazione: al fresco. Provenienza materia prima: paesi CEE (quasi tutto Germania).

Peso del prodotto (circa)	3,00 kg	Data di scadenza	150 GIORNI	Conservazione	Conservare al fresco
---------------------------	----------------	------------------	-------------------	---------------	-----------------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA 7, PREORE (TN) IT U0Z7A CE - DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE AL FRESCO.

Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca di maiale disossata rifilata e pulita viene salata e massaggiata con miscela di sale, erbe aromatiche, spezie e aromi per circa 25 giorni su appositi telai, posizionata in salagione e successivamente in riposo a freddo. Seguono le fasi di pressatura, affumicatura con truciolo naturale di faggio e bacche di ginepro, stagionatura all'aria pura di montagna per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento, taglio e confezionamento.

Tempo di produzione complessivo	120 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 20°C
---------------------------------	-------------------	-------------	--------------------------

Imballo

Imballo primario	busta sottovuoto	Imballo secondario	cartone
------------------	-------------------------	--------------------	----------------

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
CARTONE NR. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	4	8	3

Tabella allergeni

Sostanza allergene	Presenza	Dove
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	/
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	/
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	NO	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	/
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto			
Valore energetico KJ	840,00	Carboidrati	4,80
Valore energetico Kcal	201,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	16,00	Proteine	30,00
Di cui saturi	10,00	Sale	3,00

Controllo qualità

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo: Materia prima: ispezioni veterinarie bisettimanali. Analisi microbiologiche a campione su carne in entrata. Controllo delle temperature minime e massime durante tutte le fasi di processo. Prodotto finito: analisi chimiche e microbiologiche in base a preciso programma stabilito con il laboratorio d'analisi ed il veterinario ufficiale. Controlli HACCP. Riferimenti normativi: il prodotto rispetta le norme sanitarie vigenti.

Nota

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

Salumificio Val Rendena Spa

Leg. Rapp. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 26/02/2018