Salumificio VAL RENDENA 1947	**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**

Codice prodotto	**0135**	Denominazione commerciale	**SPECK CAMPIGLIO® QUADRATO INTERO IN RETE**
Codice ean	**280135**	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 senza osso della noce. 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 UE (quasi tutto Germania).					
Peso del prodotto (circa)	**4,80 kg**	Data di scadenza	**Non prevista perchè sfuso**	Conservazione	**Conservare al fresco**

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE: UE), SALE, DESTROSIO, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE: E301. CONSERVANTI: E250, E251. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA, 7- LOC. PREORE - 38095 TRE VILLE (TN) - IT U0Z7A CE - DA VENDERSI A PESO. CONSERVARE AL FRESCO. Rete rossa: PP5 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

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. Quindi in appositi contenitori riposa per il periodo di salagione. Seguono le fasi di pressatura, affumicatura con truciolo naturale di faggio e bacche di ginepro, stagionatura per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento, confezionamento.			
Tempo di produzione complessivo	**120 GIORNI**	Temperature	**Minima 2°C, Massima 20°C**

Imballo

Imballo primario	**sfuso in rete**	Imballo secondario	**sacco hdpe per alimenti e cartone**

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
CARTONE NR. 1 (195X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	19,50 cm	2	8	6

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 SO2	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	1.100,00	Carboidrati	4,80
Valore energetico Kcal	261,00	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: 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

Vigo Rendena, 23/10/2024