



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 | 0136 | Denominazione commerciale | SPECK CAMPIGLIO® QUADRATO 1/2 S.V. |
| Codice ean | 280136 | 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 CE (quasi tutto Germania).

| | | | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|-------------------|---------------|-----------------------------|
| Peso del prodotto (circa) | 2,40 kg | Data di scadenza | 150 GIORNI | Conservazione | Conservare al fresco |
|---------------------------|----------------|------------------|-------------------|---------------|-----------------------------|

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE UE), 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- LOC. PREORE - 38095 TRE VILLE (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. 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 | busta sottovuoto | Imballo secondario | cartone |
|------------------|-------------------------|--------------------|----------------|

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

| | | | | | | |
|-----------------------------|------------|-----------|----------|-------------|----------------|----------------|
| | Profondità | Larghezza | Altezza | Pz. x cart. | Cart. x strato | Strati bancali |
| CARTONE NR. 1 (195X287X380) | 38,00 cm | 28,70 cm | 19,50 cm | 4 | 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 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 | 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

Leg. Rappr. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 15/05/2020