	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	**0151**	Denominazione commerciale	**SPECK SCUDO TRADIZ.STAGION.INTERO S.V.**
Codice ean	**280151**	Codice Intrastat	**02101981**

Stabilimento produzione/confez.	**Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)**	Bollo CE stab. produzione	**IT U0Z7A CE**

Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck scudo tradizionale intero ricavato da coscia di qualità. Colore del prodotto: rosso per la parte magra con possibili striature rosate, bianco/rosato per la parte grassa. Origine materia prima: UE.					
Peso del prodotto (circa)	**5,00 kg**	Data di scadenza	**150 GG**	Conservazione	**Conservare al fresco.**

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSIO, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. SENZA LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 -VIGO RENDENA (TN)- IT 9-186/L CE -DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE AL FRESCO. Involucro: 7-plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca disossata refilata e pulita, si aromatizza con miscela di sale e aromi e si posiziona su appositi telai. Quindi inizia il periodo della salagione che dura 25/30 giorni circa. Seguono le fasi di asciugamento/affumicatura, stagionatura per il periodo minimo stabilito, spazzolatura e confezionamento.			
Tempo di produzione complessivo	**150 GIORNI**	Temperature	**Minima 2°C, Massima 20°C**

Imballo

Imballo primario	**busta sottovuoto**	Imballo secondario	**cartone**

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	5,00
Valore energetico Kcal	261,00	Di cui zuccheri	0,30
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: 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, 12/08/2024