



Salumificio Val Rendena Spa
Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 Porte di Rendena -TN
Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it

Codice prodotto	0153	Denominazione commerciale	SPECK SCUDO TRADIZION. STAGIONATO INTERO
Codice ean	280153	Codice Intrastat	02101981
Stabilimento produzione/confez.	Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 Porte di Rendena (TN)		Bollo CE stab. produzione IT 9-186L 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. Provenienza materia prima: Germania.					
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 DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 FRAZ. VIGO 38094 PORTE DI RENDENA (TN) - IT 9-186/L 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 disossata refileta 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 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	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: 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, 10/02/2016