



**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                         | <b>0160</b>                                             | Denominazione commerciale        | <b>SPECK PERFETTA18® SENZA COTENNA P.T. SV</b> |
| Codice ean                              | <b>280160</b>                                           | Codice Intrastat                 | <b>02101981</b>                                |
| Stabilimento produzione/confezionamento | <b>Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)</b> | Bollo CE stabilimento produzione | <b>IT U0Z7A CE</b>                             |



#### 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 CE (quasi tutto Germania).

|                           |                |                  |               |               |                             |
|---------------------------|----------------|------------------|---------------|---------------|-----------------------------|
| Peso del prodotto (circa) | <b>2,80 kg</b> | Data di scadenza | <b>150 GG</b> | Conservazione | <b>Conservare al fresco</b> |
|---------------------------|----------------|------------------|---------------|---------------|-----------------------------|

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. SENZA LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA 7, TRE VILLE (TN) IT U0Z7A 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 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 per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento, taglio e confezionamento.

|                                 |                   |             |                          |
|---------------------------------|-------------------|-------------|--------------------------|
| Tempo di produzione complessivo | <b>120 GIORNI</b> | Temperature | Minima 2°C, Massima 20°C |
|---------------------------------|-------------------|-------------|--------------------------|

#### Imballo

|                  |                         |                    |                |
|------------------|-------------------------|--------------------|----------------|
| Imballo primario | <b>busta sottovuoto</b> | Imballo secondario | <b>cartone</b> |
|------------------|-------------------------|--------------------|----------------|

#### 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 | 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 <sub>2</sub> | 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.

Salumificio Val Rendena Spa

Vigo Rendena, 13/01/2022