



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	0161	Denominazione commerciale	SPECK PERFETTA18® CON COT. PRONTOTAGL.SV
Codice ean	280161	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 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 UE (quasi tutto Germania).

Peso del prodotto (circa)	3,00 kg	Data di scadenza	150 GG	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 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 in montagna per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento, taglio e 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 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 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

Vigo Rendena, 25/10/2024