

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	0190	Denominazione commerciale	SPECK QUALITA' TRENINO INTERO S.V.
Codice ean	280190	Codice Intrastat	02101981
Stabilimento produzione/confezionamento	Via Cesena, 7 fraz. Preore 38095 Tre Ville (TN)	Bollo CE stabilimento produzione	IT U027A CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck scudo tradizionale ricavato da coscia di suino italiano. Colore del prodotto: rosso per la parte magra con possibili striature rosate, bianco/rosato per la parte grassa. Provenienza materia prima: Italia. Il marchio Qualità Trentino è garanzia per i prodotti agroalimentari. Il logo, biglietto da visita delle produzioni trentine di eccellenza, ne assicura l'origine territoriale e gli standard qualitativi della filiera di produzione.

Peso del prodotto (circa)	6,00 kg	Data di scadenza	150 GG	Conservazione	Conservare al fresco
---------------------------	----------------	------------------	---------------	---------------	-----------------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE ITALIA), SALE, PEPE, AGLIO, SPEZIE, DESTROSIO. ANTIOSSIDANTE: E301. CONSERVANTI: E250, E251. SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) 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 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 minimo da disciplinare	182 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. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	2	8	3
-----------------------------	----------	----------	----------	---	---	---

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 acidi grassi saturi	10,00	Sale	3,00

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Clostridium perfringens	<100ufc/g
salmonella spp	assente in 25g	Stafilococchi coagulasi positivi	<100ufc/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi	<10ufc/g		

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, 17/01/2022