

**Salumificio Val Rendena Spa**  
**Via 4 Novembre, 71 Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena -TN**  
**Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it**

Codice prodotto	<b>0195PF</b>	Denominazione commerciale	<b>SPECK QUALITA' TRENINO 100% ITALIA</b>		
Codice ean	<b>8013599000810</b>	Codice Intrastat	<b>02101981</b>		
Stabilimento prod.	<b>Via Cesena, 7 fraz. Preore 38095 Tre Ville (TN)</b>	Bollo CE stab. produz.	<b>IT U0Z7A CE</b>	Bollo CE affettatore	<b>IT H1Y5N CE</b>



### Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck scudo tradizionale affettato, ricavato da coscia nazionale di suino pesante. Colore del prodotto: rosso per la parte magra con possibili striature rosate, bianco/rosato per la parte grassa. Provenienza materia prima: Italia. Dimensioni del prodotto: busta cm 25 x 21.5 x 2.

Peso fisso del prodotto	<b>0,10 kg</b>	Data di scadenza	<b>60 GG</b>	Conservazione	<b>Da 0 a 4°C.</b>
-------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	--------------------

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO NAZIONALE (ORIGINE ITALIA), SALE, PEPE, AGLIO, SPEZIE, DESTROSI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 - 38094 FRAZ. VIGO PORTE DI RENDENA (TN) E CONFEZIONATO DA: VEDI BOLLO CE. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA 0 A +4°C. Vaschetta e film: 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 preparazione per affettamento, il confezionamento sottovuoto del pezzo intero, il trasporto presso l'affettatore, affettamento, confezionamento in atmosfera protettiva.

Tempo di produzione minimo da disciplinare	<b>182 GIORNI</b>	Temperature	Minima 2°C, Massima 24°C
--	-------------------	-------------	--------------------------

### Imballo

Imballo primario	<b>vaschetta ATP</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
CARTONI	22,00 cm	28,00 cm	21,20 cm	10	14	8

## 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	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, 25/11/2024