

**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>0201</b>	Denominazione commerciale	<b>SALAME RENDENA® PURO SUINO 500 GR.</b>
Codice ean	<b>2360557</b>	Codice Intrastat	<b>16010091</b>
Stabilimento produzione/confez.	<b>Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)</b>	Bollo CE stab. produzione	<b>IT 9-186L CE</b>



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

Insaccato di puro suino stagionato in budello naturale. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco per la parte grassa. Caratteristica del prodotto: senza lattosio, senza glutine.

Peso del prodotto (circa)	<b>0,50 kg</b>	Data di scadenza	<b>Non prevista perchè sfuso</b>	Conservazione	<b>Max 10°C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	----------------------------------	---------------	------------------

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ORIGINE: ITALIA), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI, AGLIO (0,07%); ANTIOSSIDANTI: E 300, E 301; CONSERVANTE: E 252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. BUDELLO NON EDIBILE. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 38094 PORTE DI RENDENA (TN) IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO. Fascetta: PAP22 - carta. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune. CONSERVARE A MAX. 10°C.

### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di suino italiano. Le fasi di lavoro sono la snervatura della carne, la toelettatura, la spezzettatura, la macinazione, l'impasto, il riposo, l'insacco, l'asciugamento, la stagionatura e l'etichettatura.

Tempo di produzione complessivo	<b>50 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 2°C, Massima 20°C</b>
---------------------------------	------------------	-------------	---------------------------------

### Imballo

Imballo primario	<b>sfuso</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. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	8	14	5

## 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	1.441,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	347,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	27,00	Proteine	26,00
Di cui saturi	8,00	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, 09/08/2024