



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
Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi

| | | | |
|---------------------------------|---|---------------------------|--|
| Codice prodotto | 0230 | Denominazione commerciale | LUGANEGA TIPICA TRENTINA STAGIONATA |
| Codice ean | 765808 | Codice Intrastat | 16010091 |
| Stabilimento produzione/confez. | Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN) | Bollo CE stab. produzione | IT 9-186L CE |



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 glutine e senza lattosio, alta qualità della materia prima.

| | | | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|----------------------------------|---------------|------------------|
| Peso del prodotto (circa) | 0,23 kg | Data di scadenza | Non prevista perchè sfuso | Conservazione | Max 10°C. |
|---------------------------|----------------|------------------|----------------------------------|---------------|------------------|

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ITALIA), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E300, E301. CONSERVANTE E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 FRAZ. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) DA VENDERSI A PESO. CONSERVARE AL FRESCO

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne nazionale di suino pesante 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 | 30 GIORNI | Temperature | Minima 2°C, Massima 20°C |
|---------------------------------|------------------|-------------|---------------------------------|

Imballo

| | | | |
|------------------|--------------|--------------------|----------------|
| Imballo primario | sfuso | 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. 7 (140X220X280) | 28,00 cm | 22,00 cm | 14,00 cm | 12 | 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 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 | 1.421,00 | Carboidrati | 0,00 |
| Valore energetico | 342,00 | Di cui zuccheri | 0,00 |
| Grassi | 26,00 | Proteine | 27,00 |
| Di cui saturi | 11,00 | 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

Leg. Rappr. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 06/05/2020