



**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>0230</b>   | Denominazione commerciale | <b>LUGANEGA TIPICA STAGIONATA</b> |
| Codice ean                      | <b>2765808</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>0,23 kg</b> | Data di scadenza | <b>60 gg</b> | Conservazione | <b>Max 10°C.</b> |
|---------------------------|----------------|------------------|--------------|---------------|------------------|

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ORIGINE: ITALIA), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTI E300, E301. CONSERVANTE E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. DA VENDERSI A PESO. BUDELLO NON EDIBILE. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 FRAZ. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN). 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>15 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 bancali |
|-----------------------------|------------|-----------|----------|-------------|----------------|----------------|
| 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 <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                           | 1.421,00 | 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: Materia prima: 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, 14/08/2023