Salumificio VAL RENDENA 1947	**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	**0240PF**	Denominazione commerciale	**DIAVOLETTO DEL TRENTINO® 80 GR TA**
Codice ean	**8013599000568**	Codice Intrastat	**16010091**

Stab. produzione/ confezionamento	**Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)**	Bollo CE produttore	**IT 9-186L CE**	Bollo CE affettatore	**IT H1Y5N CE**

Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Insaccato di puro suino stagionato affettato. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco/per la parte grassa. Particolarità: alta qualità della materia prima, gustosissimo con pane piadina o polenta. Grazie alla qualità della materia prima utilizzata, non si arriccia se utilizzato in forno sulla pizza. Dimensioni busta: 196 X 156 X 20 mm.

Peso fisso del prodotto	**0,08 kg**	Data di scadenza	**60 GG**	Conservazione	**Max 4°C. Ottimale 1°C.**

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ORIGINE: ITALIA), SALE, DESTROSIO, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E300, E301. CONSERVANTE E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 - PORTE DI RENDENA (TN) IT 9-186/L CE E CONFEZIONATO DA IT H1Y5N CE. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA 0°C A +4°C. Vaschetta e film: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

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, una leggera affumicatura se prevista, la stagionatura, la pelatura, il confezionamento sottuovuoto del pezzo intero, il trasporto presso l'affettatore, l'affettamento e il confezionamento in atmosfera protettiva.

Tempo di produzione complessivo (circa)	**30 GIORNI**	Temperature	**Minima 1,5°C, Massima 4°C**

Imballo

Imballo primario	**vaschetta ATP**	Imballo secondario	**cartone**

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
CARTONI	32,00 cm	20,50 cm	17,00 cm	10	18	16

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 SO2	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, 14/08/2023