



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	0290	Denominazione commerciale	LUGANEGA QUALITA' TRENINO STAGIONATA
Codice ean	412956	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 in budello naturale, stagionato, QUALITA' TRENINO. Puro suino ITALIANO nato e allevato in Italia, macellato e sezionato in Trentino. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco per la parte grassa. Caratteristica del prodotto: peso circa 240 gr., SENZA lattosio, SENZA glutine, alta qualità della materia prima.

Peso del prodotto (circa)	0,24 kg	Data di scadenza	Non prevista perchè sfuso	Conservazione	Al fresco.
---------------------------	----------------	------------------	----------------------------------	---------------	-------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO DI QUALITA' (ORIGINE ITALIA), SALE, DESTROSI, SPEZIE. ANTIOSSIDANTE: E300, E301. CONSERVANTE: E252. SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO. 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. CONSERVARE AL FRESCO.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne nazionale di suino nato e allevato in Italia. 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 minimo (da disciplinare)	21 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

Porte di Rendena, 18/05/2020