

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	0290	Denominazione commerciale	LUGANEGA QUALITA' TRENINO STAGIONATA
Codice ean	2412956	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. Il marchio Qualità Trentino è garanzia per i prodotti agroalimentari. Il logo, biglietto da visita delle produzioni trentine di eccellenza, ne assicura l'origine territoriale e gli standard qualitativi della filiera di produzione.

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

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ORIGINE ITALIA), SALE, DESTROSI, SPEZIE; ANTIOSSIDANTE: E 300; CONSERVANTE: E 252. 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 A MAX 10°C. Fascetta: PAP22 - carta. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

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

Porte di Rendena, 09/08/2024