

		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	0410	Denominazione commerciale	PANCETTA ARROTOLATA NOSTRANA S/COTENNA
Codice ean	280410	Codice Intrastat	02101211
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

Pancetta di puro suino arrotolata e insaccata in budello di collagene. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosata per la parte grassa. Dimensione del prodotto: non misurabile.					
Peso del prodotto (circa)	3,80 kg	Data di scadenza	120 GG	Conservazione	Max 10°C.

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: PANCETTA DI SUINO (ORIGINE: ITALIA), SALE, DESTROSI, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - VIA 4 NOVEMBRE, 71 PORTE DI RENDENA (TN)- IT 9-186/L CE - DA VENDERSI A PESO. CONSERVARE A MAX 10°C. BUDELLO NON EDIBILE.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne italiana di maiali maturi selezionati. Le fasi di lavoro sono la rifilatura della pancetta, la salatura, l'asciugamento, l'arrotolatura e insacco in budello, il riposo, la stagionatura e l'eventuale taglio e confezionamento sottovuoto per il prodotto a metà e a tranci.			
Tempo di produzione complessivo	60 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 15°C

Imballo

Imballo primario	sfusa	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. 3 (230X293X490)	49,00 cm	29,30 cm	23,00 cm	5	6	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	1.747,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	418,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	37,00	Proteine	21,00
Di cui saturi	15,00	Sale	2,00

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