



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	0412	Denominazione commerciale	PANCETTA ARROTOLATA S/COTENNA TRANCI SV
Codice ean	280412	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)	0,80 kg	Data di scadenza	120 GIORNI	Conservazione	Max 10°C.

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: PANCETTA DI SUINO ITALIANO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - VIA 4 NOVEMBRE, 71 VIGO RENDENA (TN)- IT 9-186/L CE - DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +1°C A +4°C. BUDELLO NON EDIBILE.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne nazionale 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	busta sottovuoto per 1/2 e tranci	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	20		

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	1.747,00	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	2,10

Controllo qualità

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo: Materia prima: ispezioni veterinarie bisettimanali. 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

Vigo Rendena, 10/10/2018