

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	0421	Denominazione commerciale	PANCETTA AFFUMICATA CRUDA 1/2 S.V.
Codice ean	280421	Codice Intrastat	02101219
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 stesa squadrata affumicata di puro suino. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa.					
Peso del prodotto (circa)	1,50 kg	Data di scadenza	120 GG	Conservazione	Max 4°C.

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: PANCETTA DI SUINO (ORIGINE: UE), SALE, DESTROSI, SPEZIE, AROMI NATURALI; ANTIOSSIDANTE: E 301; CONSERVANTI: E 250, E 252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 - LOC. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) - IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +1°C A +4°C. Involucro ed etichetta: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.
--

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di maiali giovani selezionati. Le fasi di lavoro sono la squadratura della pancetta, la salatura, l'affumicatura, l'asciugamento, il riposo, la stagionatura e l'eventuale taglio e confezionamento sottovuoto.			
Tempo di produzione complessivo	30 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 20°C

Imballo

Imballo primario	busta sottovuoto	Imballo secondario	cartone
------------------	-------------------------	--------------------	----------------

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancali
CARTONE NR. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	14	8	3

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	1.333,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	319,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	24,00	Proteine	26,00
Di cui saturi	7,10	Sale	2,50

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, 09/08/2024