



**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	<b>0440</b>	Denominazione commerciale	<b>BACON PANCETTA STUFATA 1/2 S.V.</b>
Codice ean	<b>280440</b>	Codice Intrastat	<b>02101219</b>
Stabilimento produzione/confez.	<b>Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)</b>		Bollo CE stab. produzione <b>IT 9-186L CE</b>



#### Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Pancetta stesa affumicata cotta di puro suino. Colore prodotto: rosato per la parte magra, bianco per la parte grassa.

Peso del prodotto (circa)	<b>2,00 kg</b>	Data di scadenza	<b>90 GIORNI</b>	Conservazione	<b>Max 4°C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-----------------

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: PANCETTA DI SUINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. CORRETTORE DI ACIDITÀ E330. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250. 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.

#### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di maiali giovani selezionati. Le fasi di lavoro sono la salagione, il massaggio, il riposo in vasca, l'affumicatura, la cottura, il raffreddamento, il taglio ed il confezionamento sottovuoto.

Tempo di produzione complessivo	<b>5 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 3°C, Massima 70°C per la cottura</b>
---------------------------------	-----------------	-------------	--

#### Imballo

Imballo primario	<b>busta sottovuoto</b>	Imballo secondario	<b>cartone</b>
------------------	-------------------------	--------------------	----------------

#### Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
CARTONE NR. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	10	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 <sub>2</sub>	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	982,00	Carboidrati	2,20
Valore energetico Kcal	235,00	Di cui zuccheri	0,50
Grassi	17,00	Proteine	18,00
Di cui saturi	5,70	Sale	1,40

## 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. Rapp. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 15/05/2020