



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	0544	Denominazione commerciale	BRACIOLA MAIALE AFFUMICATA COTTA 2 PZ SV
Codice ean	2666794	Codice Intrastat	02101970
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

Carrè di maiale giovane affumicato parzialmente cotto. Colore prodotto: rosato per la parte magra, bianco/rosato per l'eventuale parte grassa. Il carrè di maiale con osso affumicato, parzialmente cotto, è un prodotto particolarmente gustoso e tenero, dovuto alla sua delicata affumicatura ed alla cottura a vapore cui è sottoposto nel processo produttivo. Viene tagliato come il carrè fresco ed è ottimo scaldato alla griglia, ai ferri, con crauti, con purè... Utilizzo in cucina: scaldare quanto basta ai ferri, alla griglia, in pentola antiaderente, nei crauti. Non aggiungere ulteriori ingredienti.

Peso del prodotto (circa)	0,35 kg	Data di scadenza	60 GG	Conservazione	Max 4°C.
---------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARRE' DI SUINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI. ANTIOSSIDANTI: E301, E331. CONSERVANTE: E250. STABILIZZANTE: E451. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 FRAZ. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) DA VENDERE A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. SCALDARE QUANTO BASTA AI FERRI, ALLA GRIGLIA, IN PENTOLA ANTIADERENTE, NEL MICROONDE O DIRETTAMENTE NEI CRAUTI. Involucro: 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 salagione, la maturazione, l'asciugamento, l'affumicatura, la cottura, il raffreddamento, il taglio a metà o a fette ed il confezionamento sottovuoto.

Tempo di produzione complessivo	5 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 70°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. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	8	14	7

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	702,00	Carboidrati	0,90
Valore energetico Kcal	168,00	Di cui zuccheri	0,90
Grassi	9,90	Proteine	20,00
Di cui saturi	1,60	Sale	1,60

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, 05/01/2023