

		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	0550	Denominazione commerciale	STINCO MAIALE AFFUMICATO S/C S.V.
Codice ean	280550	Codice Intrastat	02101989
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

Colore prodotto: rosato per la parte magra, bianco/rosato per l'eventuale parte grassa. Lo stinco 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.

Peso del prodotto (circa)	0,70 kg	Data di scadenza	80 GG	Conservazione	DA +1°C A +4°C.
---------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	------------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: STINCO DI SUINO (ORIGINE: UE), SALE, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI. ANTIOSSIDANTI: E301, E331.
 CONSERVANTE: E250. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 FRAZ. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE MAX +4°C. Involucro: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza stinco di suino. Le fasi di lavoro sono la salagione, la maturazione, l'asciugamento, l'affumicatura, la cottura, il raffreddamento 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 bancale
CARTONE NR. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	18		

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	674,00	Carboidrati	0,80
Valore energetico Kcal	161,00	Di cui zuccheri	0,80
Grassi	8,40	Proteine	21,00
Di cui saturi	2,90	Sale	2,60

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, 14/08/2023