	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	**0602**	Denominazione commerciale	**WURSTEL -HAUSWURST- RENDENA 2 PEZZI S.V.**
Codice ean	**280602**	Codice Intrastat	**16024919**

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

Forma classica del wurstel tipico. Colore prodotto: tipico della leggera affumicatura. Impasto classico di carne suina e bovina della tradizione trentina.					
Peso del prodotto (circa)	**0,25 kg**	Data di scadenza	**70 GG**	Conservazione	**Max 4°C.**

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ORIGINE: UE), CARNE DI BOVINO (ORIGINE: UE E EXTRA UE), ACQUA, SALE, SPEZIE, AROMI NATURALI; STABILIZZANTI: E 451, E 452; ANTIOSSIDANTE: E 301; CONSERVANTE: E 250. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 FRAZ. VIGO - PORTE DI RENDENA (TN) - IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +1°C A +4°C. DA CONSUMARE PREVIA ACCURATA COTTURA- Involucro ed etichetta: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

La carne viene miscelata, spezzettata e macinata, emulsionata in cutter con aggiunta di aromi e spezie, tenendo la temperatura non sopra a 0°C, insaccata in budello, affumicata, cotta, raffreddata e confezionata sottovuoto.			
Tempo di produzione complessivo	**1 GIORNI**	Temperature	**Minima -10°C, Massima 66°C**

Imballo

Imballo primario	**busta sottovuoto**	Imballo secondario	**cartone**

Controllo qualità

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo: Materia prima: 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