

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	0603	Denominazione commerciale	WURSTEL RENDENA CLASSICO SOTTILE 4 PZ SV
Codice ean	2811792	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. Insaccato in budello di pecora. Impasto classico di carne suina e bovina. Peculiarità del prodotto: lavorazione classica, budello sottile facilmente masticabile, senza emulsioni di cotenna, senza trippe.

Peso del prodotto (circa)	0,30 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 E451, E452. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250. 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. 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, tritata molto finemente in cutter con aggiunta di aromi e spezie, tenendo la temperatura non sopra a 0°C, insaccata in budello di pecora, 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
------------------	-------------------------	--------------------	----------------

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
CARTONE NR. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	15	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	1.158,00	Carboidrati	0,50
Valore energetico Kcal	277,00	Di cui zuccheri	0,50
Grassi	25,00	Proteine	13,00
Di cui saturi	6,70	Sale	1,90

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