



Salumificio Val Rendena Spa
Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 Porte di Rendena -TN
Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it
Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi

Codice prodotto	0603	Denominazione commerciale	WURSTEL RENDENA CLASSICO SOTTILE 4 PZ SV
Codice ean	811792	Codice Intrastat	16024919
Stabilimento produzione/confez.	Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 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 della tradizione trentina. Peculiarità del prodotto: lavorazione classica "come una volta", budello sottile facilmente masticabile, senza emulsioni di cotenna, senza trippe.

Peso del prodotto (circa)	0,30 kg	Data di scadenza	70 GIORNI	Conservazione	Max 4°C.
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, CARNE DI BOVINO, 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 - VIGO 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

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 bancali
CARTONE NR. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	15		

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	1158,00	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: ispezioni veterinarie bisettimanali. 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, 13/06/2016