



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
Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi

Codice prodotto	0709	Denominazione commerciale	CARNE SALADA FESA PICCOLA INTERA SV
Codice ean	280709	Codice Intrastat	02102090
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

Fesa di bovino adulto pulita, salmistrata s.v. Colore prodotto: rosso granato uniforme. Alla vista: asciutta, compatta. Dimensioni del prodotto: non misurabile. NATURALE NON SIRINGATA.

Peso del prodotto (circa)	3,50 kg	Data di scadenza	60 GIORNI	Conservazione	Max 4°C. Ottimale 1°C.
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-------------------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO (FESA), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250, E252. - 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 DA +0°C A +4°C.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizzano fese di bovini provenienti da animali allevati nei migliori pascoli. Le fasi di lavoro sono la salagione a secco, il massaggio, la toelettatura, il macero nella salamoia, lo sgocciolamento ed il confezionamento sottovuoto.

Tempo di produzione complessivo	20 GIORNI	Temperature	Minima 1,5°C, Massima 4°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. 4 (115X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	12,50 cm	2	8	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	468,00	Carboidrati	0,50
Valore energetico Kcal	112,00	Di cui zuccheri	0,50
Grassi	1,50	Proteine	22,00
Di cui saturi	0,90	Sale	2,90

Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli	< 10 ufc/grammo	Listeria (qualitativa)	Assente in 25 grammi
Stafilococco coag. pos.	< 10 ufc/grammo	Clostridium perfringens	Assente in 25 grammi
Salmonella spp	Assente in 25 grammi		

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. Rappr. Andrea Gasperi

Porte di Rendena, 08/03/2019