



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	0711	Denominazione commerciale	CARNE SALADA FETTINE PER CUOCERE 150 GR.
Codice ean	2294843	Codice Intrastat	02102090

Stab. prod./conf.	Via Cesena, 7 Fraz. Preore - 38095 Tre Ville (TN)	Bollo CE prod.	IT U0Z7A CE	Bollo CE affettatore	IT 1577L CE
-------------------	--	----------------	--------------------	----------------------	--------------------



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Fesa di bovino adulto pulita, salmistrata, tagliata a fettine sottili per cuocere. Colore del prodotto: rosso granato uniforme. Alla vista: asciutta, compatta. NATURALE NON SIRINGATA.

Peso del prodotto (circa)	0,15 kg	Data di scadenza	50 GG	Conservazione	Max 4°C. Ottimale 1°C.
---------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	-------------------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO (FESA ORIGINE: UE E NON UE), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI, ANTIOSSIDANTE E301, CONSERVANTI E250, E251, E252. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA, 7 FRAZ. PREORE - 38095 TRE VILLE (TN) E CONFEZIONATO DA VEDI BOLLO CE. DA CONSUMARE PREVIA COTTURA. DA VENDERSI A PESO. CONSERVARE DA 0°C A +4°C. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. Vaschetta e film: 7 - plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizzano fese di bovini provenienti dal Brasile. Le fasi di lavoro sono la salagione a secco, la toelettatura, la maturazione nella salamoia, lo sgocciolamento, il confezionamento sottovuoto del pezzo intero, il trasporto presso l'affettatore, l'affettamento, il confezionamento sottovuoto in atmosfera protettiva.

Tempo di produzione complessivo (circa)	15 GIORNI	Temperature	Minima 1,5°C, Massima 4°C
---	------------------	-------------	----------------------------------

Imballo

Imballo primario	vaschetta ATP	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	10	14	10

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	438,00	Carboidrati	0,50
Valore energetico Kcal	104,00	Di cui zuccheri	0,50
Grassi	1,50	Proteine	22,00
Di cui saturi	0,90	Sale	2,90

Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli	< 10 ucf/grammo	Listeria	< 100 ufc/grammo
Stafilococco coag. pos.	< 100 ucf/grammo	Clostridium perfringens	< 10 ufc/grammo
Salmonella spp	Assente in 25 grammi		

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

Leg. Rappr. Andrea Gasperi

Porte di Rendena, 13/04/2022