



**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                 | <b>0715</b>   | Denominazione commerciale | <b>CARNE SALADA DEL TRENINO FESA 1/4 SV</b> |
| Codice ean                      | <b>280715</b>   | Codice Intrastat          | <b>02102090</b>                             |
| Stabilimento produzione/confez. | <b>Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)</b> | Bollo CE stab. produzione | <b>IT 9-186L CE</b>                         |



### 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) | <b>0,90 kg</b> | Data di scadenza | <b>60 GIORNI</b> | Conservazione | <b>Max 4°C. Ottimale 1°C.</b> |
|---------------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|-------------------------------|

### 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 | <b>20 GIORNI</b> | Temperature | <b>Minima 1,5°C, Massima 4°C</b> |
|---------------------------------|------------------|-------------|----------------------------------|

### Imballo

|                  |                         |                    |                |
|------------------|-------------------------|--------------------|----------------|
| Imballo primario | <b>busta sottovuoto</b> | Imballo secondario | <b>cartone</b> |
|------------------|-------------------------|--------------------|----------------|

### 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 | 4           |                |                |

### 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 <sub>2</sub> | 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 monocytogenes  | <100 ufc/g |
| Stafilococco coag. pos. | < 100 ufc/grammo     | Clostridium perfringens | < 10 ufc/g |
| 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, 13/05/2019