



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	0750	Denominazione commerciale	ROASTBEEF AFFUMICATO S.V.
Codice ean	280753	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

Roastbeef di bovino adulto, toelettato, tagliato a metà s.v. Colore prodotto: rosso granato uniforme. Alla vista asciutto e compatto. Dimensioni del prodotto: circa 15 cm larghezza, 22 cm lunghezza e 10 cm altezza.

Peso del prodotto (circa)	1,90 kg	Data di scadenza	60 GG	Conservazione	Max 4°C.
---------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO (ROASTBEEF ORIGINE NON UE), SALE, DESTROSI, SPEZIE E AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251, E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - VIA 4 NOVEMBRE, 71 - FRAZ. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) - IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. Involucro: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizzano roastbeef bovini brasiliani. Le fasi di lavoro sono la toelettatura, la salagione a secco, l'affumicatura, l'asciugatura, la stagionatura, il taglio a metà e il confezionamento sottovuoto.

Tempo di produzione complessivo	40 GIORNI	Temperature	Minima 1,5°C, Massima 20°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. 3 (230X293X490)	49,00 cm	29,30 cm	23,00 cm	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	606,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	145,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	2,80	Proteine	30,00
Di cui saturi	1,30	Sale	4,90

Controllo qualità

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo: 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.

Salumificio Val Rendena Spa

Vigo Rendena, 16/03/2023