



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	0770PF	Denominazione commerciale	TARTARE CON CARNE SALADA 120 GR P.F.
Codice ean	8013599000872	Codice Intrastat	02102090
Stab. produzione carne salada	Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)	Bollo CE produzione e confezionamento	IT Y796D CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Tartare con pregiata carne salada ricetta del Trentino e polpa di coscia di bovino adulto razza Blonde d'Aquitaine proveniente da allevamenti italiani. Si consiglia di consumarla tal quale o con un filo d'olio EVO. Dimensioni vaschetta: 182x182x20mm					
Peso fisso del prodotto	0,12 kg	Data di scadenza	20 GG	Conservazione	Max 4°C. Ottimale 1°C.

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO ADULTO (46%, ORIGINE: UE), CARNE SALADA (45%) (CARNE DI BOVINO ADULTO - ORIGINE UE E NON UE -, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE: E301. CONSERVANTI: E250, E251, E252), ACQUA, AROMI NATURALI. CORRETTORE DI ACIDITA': E262, E331. ANTIOSSIDANTE: E301. CONSERVANTE: E250. PRODOTTO E CONFEZIONATO PER SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE N.71 - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) NELLO STABILIMENTO IT Y796D CE. Vaschetta: PET1, Film: 7, Fascetta: PP5 - PLASTICA. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.
--

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizzano fese di bovino adulto provenienti dai migliori pascoli per la produzione di carne salada e carne di bovino da allevamenti italiani. Processo produttivo: mondatura carni (carne fresca + carne salada), macinatura carni (carne fresca + carne salada), miscelazione carne + ingredienti secondo la ricetta, formatura hamburger/tartare, confezionamento in skin, pesatura ed etichettatura, spedizione.			
Tempo di produzione	1 GIORNI	Temperature	Minima 1,5°C, Massima 4°C

Imballo

Imballo primario	vaschetta skin	Imballo secondario	cartone
------------------	-----------------------	--------------------	----------------

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
CARTONI	29,50 cm	19,00 cm	19,00 cm	10	16	6

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	493,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	117,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	3,50	Proteine	21,00
Di cui saturi	1,70	Sale	1,10

Caratteristiche microbiologiche

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

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.

Nota

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

Salumificio Val Rendena Spa

Vigo Rendena, 27/02/2023