



**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	<b>0775PF</b>	Denominazione commerciale	<b>HAMBURGER CON CARNE SALADA 150 GR P.F.</b>
Codice ean	<b>8013599000889</b>	Codice Intrastat	<b>02102090</b>
Stab. produzione carne salada	<b>Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)</b>	Bollo CE produzione e confezionamento	<b>IT Y796D CE</b>



## Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Hamburger con pregiata carne salada ricetta del Trentino e polpa di Scottona proveniente da allevamenti italiani. Si consiglia di consumarlo senza aggiungere sale o altri condimenti e di cuocerlo 4 minuti girandolo spesso. Dimensioni vaschetta: 182x182x20mm

Peso fisso del prodotto	<b>0,15 kg</b>	Data di scadenza	<b>20 GG</b>	Conservazione	<b>Max 4°C. Ottimale 1°C.</b>
-------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	-------------------------------

## Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO ADULTO (66%, ORIGINE: UE), CARNE SALADA RICETTA DEL TRENTINO (28%) (CARNE DI BOVINO ADULTO - ORIGINE UE E NON UE - SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE: E301. CONSERVANTI: E250, E251, E252), ACQUA, FIOCCO DI PATATE, CORRETTORE DI ACIDITA': E262, E331; ANTIOSSIDANTE: E301. 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 e Fascetta: 7 - 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	<b>1 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 1,5°C, Massima 4°C</b>
---------------------	-----------------	-------------	----------------------------------

## Imballo

Imballo primario	<b>vaschetta skin</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
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 <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	1.070,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	258,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	21,00	Proteine	18,00
Di cui saturi	11,00	Sale	1,30

## Caratteristiche microbiologiche

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

## 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, 11/04/2023