



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	0780	Denominazione commerciale	CARNE SALADA QUALITA' TRENINO 1/2SV 3IT	
Codice ean	280780	Codice Intrastat	02102090	
Stabilimento produzione/confez.	Via Cesena, 7 fraz. Preore 38095 Tre Ville (TN)		Bollo CE stab. produzione	IT U0Z7A CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

CARNE SALADA QUALITA' TRENINO. Fesa fresca di bovino da allevamenti italiani pulita, salata e aromatizzata con erbe di montagna e spezie, massaggiata, sapientemente salmistrata, tagliata a metà s.v. Tempo di produzione circa 20-25 giorni. Colore prodotto: rosso granato uniforme. Alla vista: asciutta, compatta. Dimensioni del prodotto: non misurabile. NATURALE NON SIRINGATA. Il marchio Qualità Trentino è garanzia per i prodotti agroalimentari. Il logo, biglietto da visita delle produzioni trentine di eccellenza, ne assicura gli standard qualitativi della filiera di produzione.

Peso del prodotto (circa)	2,60 kg	Data di scadenza	60 GG	Conservazione	Max 4°C. Ottimale 1°C.
---------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	-------------------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO (ORIGINE: UE), SALE, DESTROSI, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E 301, CONSERVANTI: E 250, E 251, E 252. PRODOTTO e CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA, 7 FRAZ. PREORE - 38095 TRE VILLE (TN) IT U0Z7A CE CONSERVARE DA 0°C A +4°C. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. Involucro: 7-plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza fesa fresca (non congelata) di bovino adulto da allevamenti italiani. Carne dalla fibra sottile, magra, tenera, saporita e gustosa. Le fasi di lavoro sono la salagione a secco, la toelettatura, il taglio, il macero nella salamoia, lo sgocciolamento ed il confezionamento sottovuoto.

Tempo di produzione complessivo minimo (da disciplinare)	21 GIORNI	Temperature	Minima 1,5°C, Massima 4°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 bancali
CARTONE NR. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	2	14	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	430,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	102,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	1,50	Proteine	22,00
Di cui saturi	0,90	Sale	2,90

Caratteristiche microbiologiche

Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g	Salmonella spp	Assente in 25 grammi
Escherichia coli	< 10 ufc/grammo	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, 20/10/2021