



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>0781PF</b>	Denominazione commerciale	<b>CARNE SALADA QUALITA' TRENINO</b>		
Codice ean	<b>8013599000841</b>	Codice Intrastat	<b>02102090</b>		
Stab. produzione/ confezionamento	<b>Via Cesena, 7 Fraz. Preore 38095 Tre Ville (TN)</b>	Bollo CE produttore	<b>IT U0Z7A CE</b>	Bollo CE affettatore	<b>IT H1Y5N CE</b>



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

Fesa di bovino adulto da allevamenti italiani pulita, salmistrata, tagliata a fettine sottili. Colore del prodotto: rosso granato uniforme. Alla vista: asciutta, compatta. NATURALE NON SIRINGATA. Dimensioni busta: 250 x 215 x 20 mm. Il marchio Qualità Trentino è garanzia per i prodotti agroalimentari. Il logo, biglietto da visita delle produzioni trentine di eccellenza, ne assicura l'origine territoriale e gli standard qualitativi della filiera di produzione.

Peso fisso del prodotto	<b>0,10 kg</b>	Data di scadenza	<b>50 GG</b>	Conservazione	<b>Max 4°C. Ottimale 1°C.</b>
-------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	-------------------------------

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSI, ERBE AROMATICHE, SPEZIE. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251, E252. PRODOTTO IN VIA CESENA, 7 FRAZ. PREORE - 38095 TRE VILLE (TN) E CONFEZIONATO DA: VEDI BOLLO CE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. NON FORARE LA CONFEZIONE. SI CONSIGLIA DI APRIRE LA CONFEZIONE 10 MINUTI PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE. Vaschetta e film: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

#### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizzano fese fresche di bovini provenienti da allevamenti italiani. Le fasi di lavoro sono la salagione a secco, la toelettatura, la maturazione nella salamoia, lo sgocciolamento, il confezionamento sottovuoto del pezzo intero, il trasporto presso l'affettatore, l'affettamento e il confezionamento in atmosfera protettiva.

Tempo di produzione complessivo minimo (da disciplinare)	<b>21 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 1,5°C, Massima 4°C</b>
---	------------------	-------------	----------------------------------

#### Imballo

Imballo primario	<b>vaschetta ATP</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	21,20 cm	27,80 cm	22,00 cm	10	14	8

### 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	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 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: Materia prima: 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.