



**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/<br>confezionamento | <b>Via Cesena, 7 Fraz. Preore 38095 Tre Ville (TN)</b> | Bollo CE<br>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<br>(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  | <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: 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.