



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>0790</b>	Denominazione commerciale	<b>CARNE SALADA QUALITA' TRENINO 1/2SV 4IT</b>	
Codice ean	<b>280790</b>	Codice Intrastat	<b>02102090</b>	
Stabilimento produzione/confez.	<b>Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)</b>		Bollo CE stab. produzione	<b>IT U0Z7A CE</b>



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

CARNE SALADA QUALITA' TRENINO. Fesa fresca di bovino italiano pulita, salata e aromatizzata con erbe 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 l'origine territoriale e gli standard qualitativi della filiera di produzione.

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

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO (ORIGINE: ITALIA), SALE, DESTROSI, ERBE AROMATICHE, SPEZIE. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250, E251, E252. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA N.7 - FRAZ. PREORE 38095 TRE VILLE (TN) IT U0Z7A CE - DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. Involucro: 7-plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza fesa fresca di bovino adulto italiano. Carne dalla fibra sottile, magra, tenera e gustosa. Le fasi di lavoro sono la salagione a secco, la tolettatura, il taglio, la maturazione nella salamoia, lo sgocciolamento ed il confezionamento sottovuoto.

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

### Imballo

Imballo primario	<b>busta sottovuoto</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 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 <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 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, 15/04/2022