



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
Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi

Codice prodotto	0792PF	Denominazione commerciale	CARPACCIO CARNE SALADA QUALITA' TRENINO		
Codice ean	8013599000537	Codice Intrastat	02102090		
Stab. produzione/ confezionamento	Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)	Bollo CE produttore	IT 9-186L CE	Bollo CE affettatore	IT 1907L CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Fesa di bovino italiano adulto pulita, salmistrata, tagliata a fettine sottili. Colore del prodotto: rosso granato uniforme. Alla vista: asciutta, compatta. NATURALE NON SIRINGATA. Dimensioni busta: 216 x 144 x 25 mm.

Peso fisso del prodotto	0,10 kg	Data di scadenza	40 GIORNI	Conservazione	Max 4°C. Ottimale 1°C.
-------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-------------------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO (ORIGINE: ITALIA), SALE, DESTROSI, ERBE AROMATICHE, SPEZIE. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250, E251. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 - FRAZ. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) IT 9-186/L CE - CONFEZIONATO DA IT 1907L CE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. NON FORARE LA CONFEZIONE. SI CONSIGLIA DI APRIRE LA CONFEZIONE 10 MIN PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizzano fese di bovini italiani. Le fasi di lavoro sono la salagione a secco, la toelettatura, il macero 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)	15 GIORNI	Temperature	Minima 1,5°C, Massima 4°C
---	------------------	-------------	----------------------------------

Imballo

Imballo primario	vaschetta ATP	Imballo secondario	cartone
------------------	----------------------	--------------------	----------------

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
CARTONI	22,60 cm	30,10 cm	12,20 cm	8	13	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 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 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: 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

Leg. Rappr. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 18/05/2020