



**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>0797</b>   | Denominazione commerciale | <b>CARNE SALADA QUALITA' TRENINO 3TRE S.V.</b> |
| Codice ean                      | <b>280797</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 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) | <b>1,95 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 italiano. 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) | <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 bancale |
|-----------------------------|------------|-----------|----------|-------------|----------------|----------------|
| CARTONE NR. 7 (140X220X280) | 28,00 cm   | 22,00 cm  | 14,00 cm | 3           | 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, 22/09/2021