



**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	<b>0801</b>	Denominazione commerciale	<b>SALAMELLA RENDENA PURO SUINO I°</b>
Codice ean	<b>280801</b>	Codice Intrastat	<b>16010099</b>
Stabilimento produzione/confez.	<b>Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)</b>		Bollo CE stab. produzione <b>IT 9-186L CE</b>

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

Insaccato in budello naturale. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Dimensione del prodotto non misurabile.

Peso del prodotto (circa)	<b>0,15 kg</b>	Data di scadenza		Conservazione	<b>Max 4°C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	--	---------------	-----------------

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SPEZIE, AROMI NATURALI. CORRETTORE DI ACIDITÀ E331. ANTIOSSIDANTE E300, E301. CONSERVANTE E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 - VIGO RENDENA (TN) IT 9-186/L CE. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA+1°C A +4°C. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA.

#### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di maiali maturi selezionati e di prima scelta. Le fasi di lavoro sono la snervatura della carne, la spezzettatura, la macinazione, l'impasto, l'insacco, l'asciugamento e il confezionamento.

Tempo di produzione complessivo	<b>2 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 2°C, Massima 18°C</b>
---------------------------------	-----------------	-------------	---------------------------------

#### Imballo

Imballo primario	<b>busta sottovuoto</b>	Imballo secondario	<b>cartone</b>
------------------	-------------------------	--------------------	----------------

Salumificio Val Rendena Spa

Leg. Rappr. Andrea Gasperi

Porte di Rendena, 05/04/2019

#### Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancali
NESSUNA				1		

#### Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto			
Valore energetico KJ	1.394,00	Carboidrati	2,30
Valore energetico Kcal	333,00	Di cui zuccheri	2,30
Grassi	31,00	Proteine	14,00
Di cui saturi	9,10	Sale	2,20

#### Nota

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

