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	**0811**	Denominazione commerciale	**SALAMELLA RENDENA CONF. 10 PEZZI S.V.**
Codice ean	**280811**	Codice Intrastat	**16010099**

Stabilimento produzione/confez.	**Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)**	Bollo CE stab. produzione	**IT 9-186L CE**

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)	**1,50 kg**	Data di scadenza	**60 GG**	Conservazione	**Max 4°C.**

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ORIGINE: ITALIA), SALE, DESTROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. CORRETTORE DI ACIDITÁ E331. ANTIOSSIDANTI E300, E301. CONSERVANTI: E250, E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 - LOC. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) IT 9-186/L CE. DA CONSUMARSI PREVIA ACCURATA E COMPLETA COTTURA AD ALMENO 75°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER 5 MIN. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA+1°C A +4°C. Involucro ed etichetta: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

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	**2 GIORNI**	Temperature	**Minima 2°C, Massima 18°C**

Imballo

Imballo primario	**busta sottovuoto**	Imballo secondario	**cartone**

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale

CARTONE NR. 1 (195X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	19,50 cm	5	8	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 SO2	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	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

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.

Salumificio Val Rendena Spa

. Vigo Rendena, 15/10/2024