



**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>0819</b>	Denominazione commerciale	<b>PASTA SALAMELLA TUBO 2 KG</b>
Codice ean	<b>280819</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

Pasta salamella. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Dimensione del prodotto non misurabile.					
Peso del prodotto (circa)	<b>2,00 kg</b>	Data di scadenza	<b>30 GG</b>	Conservazione	<b>Max 4°C.</b>

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ORIGINE: ITALIA), SALE, DESTROSI, SPEZIE, AROMI NATURALI. CORRETTORE DI ACIDITÀ: E 331; ANTIOSSIDANTI: E 300, E 301; CONSERVANTE: E 252. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 - FRAZ. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) - IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. BUDELLO NON EDIBILE. DA CONSUMARSI PREVIA ACCURATA E COMPLETA COTTURA AD ALMENO 75°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER 5 MIN. Involucro ed etichetta: 7-plastica. Clip: ALU 41-alluminio. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di suino italiano. Le fasi di lavoro sono la snervatura della carne, la spezzettatura, la macinazione, l'impasto, l'insacco e il confezionamento.			
Tempo di produzione complessivo	<b>2 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 2°C, Massima 4°C</b>

#### 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. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	10	8	3
-----------------------------	----------	----------	----------	----	---	---

### 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	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: 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, 07/08/2023