



**Salumificio Val Rendena Spa**  
**Via 4 Novembre, 71 fr. Vigo - 38094 Porte di Rendena -TN**  
**Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it**  
**Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi**

|                                 |  |                           |  |
|---------------------------------|--|---------------------------|--|
| Codice prodotto                 | <b>0826</b>  | Denominazione commerciale | <b>SALSICCIA RENDENA PURO SUINO SV</b>           |
| Codice ean                      | <b>280826</b>  | Codice Intrastat          | <b>16010099</b>                                  |
| Stabilimento produzione/confez. | <b>Via 4 Novembre, 71 fr. Vigo - 38094 Porte di Rendena (TN)</b> |                           | Bollo CE stab. produzione<br><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>1,50 kg</b> | Data di scadenza | <b>20 GIORNI</b> | Conservazione | <b>Max 4°C.</b> |
|---------------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|-----------------|

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. CORRETTORE DI ACIDITÀ E331. ANTIOSSIDANTI E300, E301. CONSERVANTI E252. COLORANTE E120. 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. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA+0°C A+4°C.

#### 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 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> |
|------------------|-------------------------|--------------------|----------------|

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

|                             |            |           |          |             |                |                |
|-----------------------------|------------|-----------|----------|-------------|----------------|----------------|
|                             | Profondità | Larghezza | Altezza  | Pz. x cart. | Cart. x strato | Strati bancali |
| CARTONE NR. 7 (140X220X280) | 28,00 cm   | 22,00 cm  | 14,00 cm | 2           | 14             | 5              |

## 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: Materia prima: ispezioni veterinarie bisettimanali. 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, 03/03/2020