



**Salumificio Val Rendena Spa**  
**Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 Porte di Rendena -TN**  
**Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it**  
**Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi**

Codice prodotto	<b>0831</b>	Denominazione commerciale	<b>COTECHINO RENDENA S.V.</b>
Codice ean	<b>280831</b>	Codice Intrastat	<b>16010091</b>
Stabilimento produzione/confez.	<b>Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 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. Necessita di una cottura di circa 3 ore a fuoco lentissimo.

Peso del prodotto (circa)	<b>0,40 kg</b>	Data di scadenza	<b>60 GIORNI</b>	Conservazione	<b>Max 4°C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-----------------

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, COTENNA E GRASSO DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE: E300, E301. CONSERVANTE: E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 VIGO RENDENA(TN)- IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +1°C A +4°C. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. PORTARE LENTAMENTE A EBOLLIZIONE E POI CUOCERE MOLTO LENTAMENTE PER ALMENO 2,5 ORE.

#### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di maiali maturi e cotenne. Le fasi di lavoro sono la spezzettatura della carne e delle cotenne, 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>
------------------	-------------------------	--------------------	----------------

#### 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	13		

### 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	1.886,00	Carboidrati	0,60
Valore energetico Kcal	450,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	45,00	Proteine	12,00
Di cui saturi	16,00	Sale	2,10

### 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

Porte di Rendena, 10/12/2019