



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	0831	Denominazione commerciale	COTECHINO RENDENA S.V.
Codice ean	280831	Codice Intrastat	16010091
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. Necessita di una cottura di circa 3 ore a fuoco lentissimo.

Peso del prodotto (circa)	0,40 kg	Data di scadenza	60 GG	Conservazione	Max 4°C.
---------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO (ORIGINE: ITALIA), COTENNA E GRASSO DI SUINO (ORIGINE: ITALIA) , SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI; ANTIOSSIDANTI: E 300, E 301; CONSERVANTE: E 252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 38094 PORTE DI RENDENA (TN) 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. Involucro ed etichetta: 7-plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di suino 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 (circa)	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. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	13	14	7
-----------------------------	----------	----------	----------	----	----	---

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 ₂	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: 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