



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	1032	Denominazione commerciale	"MAGICO" CRUDO® QUADRATO 1/2 SV STAG.		
Codice ean	2810320	Codice Ean cartone	9801359901032	codice Intrastat	02101981
Stabilimento produzione	IT 436-L CE	Stabilimento di confezionamento	Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)	Bollo CE	IT U0Z7A CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Crudo quadrato stagionato senza osso della noce. Prodotto in provincia di Parma in uno stabilimento dedicato alla produzione di prosciutti crudi su nostra esclusiva direzione. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Temperature di trasporto e conservazione: al fresco. Provenienza materia prima: paesi CE (quasi tutto Germania). Plus del prodotto: prosciutto crudo quadrato e stagionato in zona tipica. Ottenuto salvaguardando l'importante caratteristica della fibra della carne. Lavorato e stagionato aperto (già disossato), quindi più asciutto e più adatto ad essere scaldato in un panino o su pizza. Tolle le prime, fette costanti dall'inizio alla fine. Pratico e più semplice da gestire anche per persone non esperte.

Peso del prodotto (circa)	2,60 kg	Shelf-life prodotto	150 GG	Shelf-life garantita alla consegna	
Conservazione	conservare al fresco	Indicazioni di smaltimento	Confezione ed etichetta: 7 Plastica. Stagnola: ALU 41 alluminio. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.		

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. CONSERVANTI: E250, E251. SU IDEA E RICETTA DI SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA, PRODOTTO DA IT 436/L CE, CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA, 7 LOC. PREORE - 38095 TRE VILLE (TN) DA VENDERE A PESO NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE AL FRESCO - MARCHIO REG. Involucro: 7 plastica. Stagnola: ALU 41 alluminio. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca di maiale disossata rifilata e pulita viene salata su appositi carrelli. Successivamente portata a riposo a freddo. Seguono le fasi di pressatura, sugnatura, stagionatura all'aria delle colline di Langhirano per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento e confezionamento.

Tempo di produzione complessivo (circa)	200 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 20°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	4	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 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	890,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	213,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	9,60	Proteine	32,00
di cui acidi grassi saturi	4,40	Sale	5,50

Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Clostridium perfringens	<100ufc/g
salmonella spp	assente in 25g	Stafilococchi coagulasi positivi	<100ufc/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi	<10ufc/g		

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.