



**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>1034</b>	Denominazione commerciale	<b>"MAGICO" CRUDO® SCOTENNATO INTERO SV</b>		
Codice ean	<b>281034</b>	Codice Intrastat	<b>02101981</b>		
Stabilimento produzione	<b>IT 436-L CE</b>	Stabilimento confezionamento	<b>Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38070 Tre Ville (TN)</b>	Bollo CEE	<b>IT U0Z7A CE</b>

### 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 CEE (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)	<b>5,00 kg</b>	Data di scadenza	<b>150 GIORNI</b>	Conservazione	<b>Conservare al fresco</b>
---------------------------	----------------	------------------	-------------------	---------------	-----------------------------

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. CONSERVANTI: E250, E251. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. SU IDEA E RICETTA DI SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - PRODOTTO DA IT 436/L CE - CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - VIA CESENA, 7 - LOC. PREORE -38095 TRE VILLE(TN)- DA VENDERE A PESO - NON FORARE LA CONFEZIONE - CONSERVARE AL FRESCO - MARCHIO REG.

### 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	200 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 18°C
---------------------------------	------------	-------------	--------------------------

### 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. 1 (195X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	19,50 cm	2	8	6

### 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 SO2	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 saturi	4,40	Sale	5,50

### 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.