Salumificio VAL RENDENA 1947	**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	**1303**	Denominazione commerciale	**SPECK COTTO 1/2 S.V.**
Codice ean	**281303**	Codice Intrastat	**02101981**

Bollo CE stabilimento di produzione	**IT 529 L CE**

Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck cotto quadrato senza osso della noce metà sv. Coscia di suino senza fesa, salata con aromi, affumicata e cotta. Colore del prodotto: rosa per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Consistenza: compatto. Provenienza materia prima: Paesi UE.					
Peso del prodotto (circa)	**3,30 kg**	Data di scadenza	**60 GG**	Conservazione	**Max 4°C.**

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO 86% (ORIGINE UE), ACQUA, SALE, AROMI NATURALI, ADDENSANTE: E407; ESTRATTI DI SPEZIE. ANTIOSSIDANTE: E301; SPEZIE, CONSERVANTE: E250. PRODOTTO PER SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 FRAZ. VIGO 38094 PORTE DI RENDENA (TN) DA IT 529 L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. Involucro: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo

La coscia fresca di maiale viene disossata, refilata e privata della fesa e mondata dal grasso in eccesso. Le altre fasi sono: zangolatura, cottura/affumicatura e confezionamento sottovuoto.

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. 4 (115X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	11,50 cm	2	8	10

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	419,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	100,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	3,80	Proteine	16,00
Di cui saturi	1,40	Sale	2,30

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.

Salumificio Val Rendena Spa

. Porte di Rendena, 04/05/2023