



**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>0201</b>	Denominazione commerciale	<b>SALAME RENDENA® PURO SUINO</b>
Codice ean	<b>360557</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 di puro suino stagionato in budello naturale. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco per la parte grassa. Caratteristica del prodotto: senza latte in polvere, senza glutine, solo sale, pepe, aglio.

Peso del prodotto (circa)	<b>0,50 kg</b>	Data di scadenza	<b>Non prevista perchè sfuso</b>	Conservazione	<b>Max 10°C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	----------------------------------	---------------	------------------

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI, AGLIO (0,08%). ANTIOSSIDANTE E300. CONSERVANTE E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 - VIGO RENDENA (TN) IT 9-186/L CE DA VENDERSI A PESO. CONSERVARE AL FRESCO.

#### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne nazionale di suino pesante italiano. Le fasi di lavoro sono la snervatura della carne, la toelettatura, la spezzettatura, la macinazione, l'impasto, il riposo, l'insacco, l'asciugamento, la stagionatura e l'etichettatura.

Tempo di produzione complessivo	<b>50 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 2°C, Massima 20°C</b>
---------------------------------	------------------	-------------	---------------------------------

#### Imballo

Imballo primario	<b>sfuso</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	8	14	5

## 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	1492,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	357,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	27,00	Proteine	26,00
Di cui saturi	8,00	Sale	3,00

## 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

Vigo Rendena, 13/06/2016