



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	0237	Denominazione commerciale	DIAVOLETTO TRENINO® SALSIC.PICC.1 PZ.SV
Codice ean	280237	Codice Intrastat	16010091
Stabilimento produzione/confez.	Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 Porte di Rendena (TN)	Bollo CE stab. produzione	IT 9-186L CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Insaccato di puro suino stagionato piccante leggermente affumicato. Colore prodotto: rosso/"paprika" per la parte magra, bianco/"paprika" per la parte grassa. Particolarità: alta qualità della materia prima, gusto ben piccante ma non fastidioso, leggermente affumicato, gustosissimo con pane, piadina o polenta. Grazie alla qualità della materia prima utilizzata, non si arricciasse se utilizzato in forno sulla pizza.

Peso del prodotto (circa)	0,25 kg	Data di scadenza	120 GIORNI	Conservazione	Max 7°C.
---------------------------	----------------	------------------	-------------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E300. CONSERVANTE E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - VIA 4 NOVEMBRE, 71 - VIGO RENDENA (TN) IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE MAX +5°C.

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, una leggera affumicatura, la stagionatura, l'etichettatura e l'eventuale confezionamento sottovuoto.

Tempo di produzione complessivo	30 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 24°C
---------------------------------	------------------	-------------	---------------------------------

Imballo

Imballo primario	sfuso/busta sottovuoto	Imballo secondario	cartone
------------------	-------------------------------	--------------------	----------------

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancali
CARTONE NR. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	16	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	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. Rapp. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 15/02/2016