



**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>0411</b>	Denominazione commerciale	<b>PANCETTA ARROTOLATA S/COTENNA 1/2 S.V.</b>
Codice ean	<b>280411</b>	Codice Intrastat	<b>02101211</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

Pancetta di puro suino arrotolata e insaccata in budello di collagene. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosata per la parte grassa. Dimensione del prodotto: non misurabile.					
Peso del prodotto (circa)	<b>1,90 kg</b>	Data di scadenza	<b>120 GIORNI</b>	Conservazione	<b>Max 10°C.</b>

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: PANCETTA DI SUINO ITALIANO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. 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 DA +1°C A +4°C.
---

#### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne nazionale di maiali maturi selezionati. Le fasi di lavoro sono la rifilatura della pancetta, la salatura, l'asciugamento, l'arrotolatura e insacco in budello, il riposo, la stagionatura e l'eventuale taglio e confezionamento sottovuoto per il prodotto a metà e a tranci.			
Tempo di produzione complessivo	<b>60 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 2°C, Massima 15°C</b>

#### Imballo

Imballo primario	<b>busta sottovuoto per 1/2 e tranci</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 bancali
CARTONE NR. 1 (195X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	19,50 cm	5	8	4

## 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	1747,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	418,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	37,00	Proteine	21,00
Di cui saturi	15,00	Sale	2,10

## 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