



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	0424	Denominazione commerciale	PANCETTA AFFUMICATA CRUDA INTERA S.V.
Codice ean	280424	Codice Intrastat	02101219
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

Pancetta stesa squadrata affumicata di puro suino. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosata per la parte grassa.					
Peso del prodotto (circa)	3,00 kg	Data di scadenza	120 GIORNI	Conservazione	Max 7°C.

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: PANCETTA DI SUINO, SALE, DESTROSI, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E252. - SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN 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 di maiali giovani selezionati. Le fasi di lavoro sono la squadratura della pancetta, la salatura, l'affumicatura, l'asciugamento, il riposo, la stagionatura e l'eventuale taglio e confezionamento sottovuoto.			
Tempo di produzione complessivo	30 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 20°C

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. 3 (230X293X490)	49,00 cm	29,30 cm	23,00 cm	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	1.333,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	319,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	24,00	Proteine	26,00
Di cui saturi	7,10	Sale	2,50

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.

Salumificio Val Rendena Spa

Leg. Rappr. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 08/11/2016