



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
Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi

Codice prodotto	0950	Denominazione commerciale	GUANCIALE DI MONTAGNA STAGIONATO
Codice ean	280950	Codice Intrastat	02091011
Stabilimento produzione/confez.	Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)		Bollo CE stab. produzione IT 9-186L CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Guanciale di suino nazionale pesante, salato e aromatizzato con erbe di montagna e spezie. Lentamente stagionato all'aria pura delle nostre montagne. Speciale per amatriciana, crostini di pane, quale ottimo salume in antipasto misto, come base di sughi per risotti o altre paste. Colore prodotto: bianco con striature rosate, vena di carne rossa striata.

Peso del prodotto (circa)	2,00 kg	Data di scadenza	120 GIORNI	Conservazione	Max 6° C.
---------------------------	----------------	------------------	-------------------	---------------	------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: GUANCIALE DI SUINO, SALE, SPEZIE, AROMI NATURALI, ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71- 38094 PORTE DI RENDENA(TN). IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO CONSERVARE A MASSIMO +6°C.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza guanciale scelto di suino pesante italiano. Le fasi di lavoro sono la toelettatura, la salagione a secco, l'asciugatura e la stagionatura.

Tempo di produzione complessivo (circa)	75 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 15°C
---	------------------	-------------	---------------------------------

Imballo

Imballo primario	sfuso	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. 4 (125X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	12,50 cm	4	8	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	3.502,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	838,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	93,00	Proteine	1,20
Di cui saturi	30,00	Sale	1,40

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

Porte di Rendena, 21/02/2018