



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	<b>0951</b>	Denominazione commerciale	<b>GUANCIALE DI MONTAGNA STAGIONATO S.V.</b>
Codice ean	<b>280951</b>	Codice Intrastat	<b>02091011</b>
Stabilimento produzione/confez.	<b>Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)</b>	Bollo CE stab. produzione	<b>IT 9-186L CE</b>



#### 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)	<b>2,00 kg</b>	Data di scadenza	<b>120 GIORNI</b>	Conservazione	<b>Max 6° C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	-------------------	---------------	------------------

#### 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 NON FORARE LA CONFEZIONE. 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, la stagionatura ed il confezionamento sottovuoto.

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

#### Imballo

Imballo primario	<b>busta sottovuoto</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. 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 <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	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. Rappr. Andrea Gasperi

Porte di Rendena, 21/02/2018