



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 | 0720 | Denominazione commerciale | CARNE SALADA DEL TRENINO FESA SCOTTONA |
| Codice ean | 280720 | Codice Intrastat | 02102090 |
| 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

Fesa fresca di SCOTTONA bovino NAZIONALE pulita, salmistrata tagliata a metà s.v. Colore prodotto: rosso granato uniforme. Alla vista: asciutta, compatta. Dimensioni del prodotto: non misurabile. NATURALE NON SIRINGATA.

| | | | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|-------------------------------|
| Peso del prodotto (circa) | 2,50 kg | Data di scadenza | 60 GIORNI | Conservazione | Max 4°C. Ottimale 1°C. |
|---------------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|-------------------------------|

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO(FESA SCOTTONA NAZIONALE), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE 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 +0°C A +4°C.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizzano fese bovine fresche di SCOTTONA NAZIONALE. Carne dalla fibra sottile, magra, tenera, saporita e gustosa. Le fasi di lavoro sono la salagione a secco, la toelettatura, il taglio, il macero nella salamoia, lo sgocciolamento ed il confezionamento sottovuoto.

| | | | |
|---------------------------------|------------------|-------------|---------------------------|
| Tempo di produzione complessivo | 30 GIORNI | Temperature | Minima 1,5°C, Massima 4°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 bancali |
| CARTONE NR. 7 (140X220X280) | 28,00 cm | 22,00 cm | 14,00 cm | 2 | 14 | 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 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 | 468,00 | Carboidrati | 0,50 |
| Valore energetico Kcal | 112,00 | Di cui zuccheri | 0,50 |
| Grassi | 1,50 | Proteine | 22,00 |
| Di cui saturi | 0,90 | Sale | 2,90 |

Caratteristiche microbiologiche

| | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Coliformi totali | <1,2 microrganismi/grammo | Salmonella spp | Assente in 25 grammi |
| Escherichia coli | < 10 ufc/grammo | Listeria (qualitativa) | Assente in 25 grammi |
| Stafilococco coag. pos. | < 10 ufc/grammo | Clostridium perfringens | Assente in 25 grammi |

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, 21/04/2017

