



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	0510	Denominazione commerciale	PROSCIUTTO COTTO PRAGA C/OSSO
Codice ean	280510	Codice Intrastat	
Stabilimento produzione/confez.	Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo - 38094 Porte di Rendena (TN)	Bollo CE stabilimento di produzione e conf.	IT 9-186/L CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Prosciutto con osso, cotto e affumicato, confezionato intero sottovuoto in un sacco di alluminio. Colore: rosa brillante al taglio. Odore: intenso ed armonioso tipico del prodotto. Sapore: tipico del prodotto. Consistenza: morbida.

Peso del prodotto (circa)	10,80 kg	Data di scadenza	45 GIORNI	Conservazione	Max 6°C.
---------------------------	-----------------	------------------	------------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, LATTOSIO, GLUCOSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 VIGO RENDENA (TN) IT 9-186/L CE DA VENDERE A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +2°C A +6°C.

Processo produttivo

La coscia fresca viene siringata con salamoia, cotta e affumicata, raffreddata, confezionata e spedita.

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. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	1		

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)	SI	/
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	/

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, 07/02/2017