



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	0542	Denominazione commerciale	CARRE' MAIALE AFFUMICATO 1/2 S.V.
Codice ean	280542	Codice Intrastat	02032913
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

Carrè di maiale giovane affumicato parzialmente cotto. Colore prodotto: rosato per la parte magra, bianco/rosato per l'eventuale parte grassa. Il carrè di maiale con osso affumicato, parzialmente cotto, è un prodotto particolarmente gustoso e tenero, dovuto alla sua delicata affumicatura ed alla cottura a vapore cui è sottoposto nel processo produttivo. Viene tagliato come il carrè fresco ed è ottimo scaldato alla griglia, ai ferri, con crauti, con purè... Utilizzo in cucina: scaldare quanto basta ai ferri, alla griglia, in pentola antiaderente, nei crauti. Non aggiungere ulteriori ingredienti.

Peso del prodotto (circa)	3,50 kg	Data di scadenza	70 GIORNI	Conservazione	Max 4°C.
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARRE' DI SUINO, SALE, ^b+LATTOSIO^b-, GLUCOSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250. SENZA GLUTINE. 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 +0°C A +4°C.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di maiali giovani selezionati. Le fasi di lavoro sono la salagione, il macero, l'asciugamento, l'affumicatura, la cottura, il raffreddamento, il taglio a metà o a fette ed il confezionamento sottovuoto.

Tempo di produzione complessivo	5 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 70°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. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	5	8	3

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	/

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto			
Valore energetico KJ	702,00	Carboidrati	0,90
Valore energetico Kcal	168,00	Di cui zuccheri	0,90
Grassi	9,90	Proteine	20,00
Di cui saturi	1,60	Sale	1,60

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, 13/06/2016