



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 | 0550 | Denominazione commerciale | STINCO MAIALE AFFUMICATO S/C S.V. |
| Codice ean | 280550 | 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

Stinco di maiale giovane affumicato e parzialmente cotto. Colore prodotto esterno: marrone chiaro caratteristico dell'affumicato. Lo stinco di maiale con osso affumicato, parzialmente cotto, è un prodotto particolarmente gustoso, dovuto alla sua delicata affumicatura ed alla parziale cottura a vapore cui è sottoposto nel processo produttivo. Si deve finire la cottura in pentola con crauti oppure in microne o a bagno maria. Ottimo da gustare con crauti, con purè, ecc...non aggiungere altri ingredienti. Temperatura di trasporto e conservazione: non superiore ai 4 gradi. Dimensioni del prodotto: non misurabile.

| | | | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Peso del prodotto (circa) | 0,70 kg | Data di scadenza | 80 GIORNI | Conservazione | Max 4°C. |
|---------------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|-----------------|

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: STINCO DI SUINO, SALE, ^b+LATTOSIO^b-, GLUCOSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE: E301.
CONSERVANTE: E250. SENZA GLUTINE. 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 MAX +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 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 | 18 | | |

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 SO2 | 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. Rappr. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 13/06/2016