



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	0551	Denominazione commerciale	STINCO MAIALE AFFUMICATO C/C S.V.
Codice ean	280551	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 microwe oppure 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)	0,90 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	20		

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, 13/06/2016