



**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	<b>0711</b>	Denominazione commerciale	<b>CARNE SALADA FETTINE PER CUOCERE 150 GR.</b>		
Codice ean	<b>294843</b>	Codice Intrastat	<b>02102090</b>		
Stab. prod./conf.	<b>Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 Porte di Rendena (TN)</b>	Bollo CE prod.	<b>IT 9-186L CE</b>	Bollo CE affettatore	<b>IT 1577L CE</b>



#### Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Fesa di bovino adulto pulita, salmistrata, tagliata a fettine sottili per cuocere. Colore del prodotto: rosso granato uniforme. Alla vista: asciutta, compatta. NATURALE NON SIRINGATA.

Peso del prodotto (circa)	<b>0,15 kg</b>	Data di scadenza	<b>50 GIORNI</b>	Conservazione	<b>Max 4°C. Ottimale 1°C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-------------------------------

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO (FESA), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTE E250, E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA 4 NOVEMBRE, 71 - VIGO RENDENA (TN) IT 9-186/L CE E CONFEZIONATO DA: IT 1577/L CE. DA CONSUMARE PREVIA COTTURA. DA VENDERSI A PESO. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. CONFEZIONATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA.

#### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizzano fese di bovini provenienti da Argentina o Brasile. Le fasi di lavoro sono la salagione a secco, la tolettatura, il macero nella salamoia, lo sgocciolamento, l'affettamento, il confezionamento sottovuoto in atmosfera protettiva.

Tempo di produzione complessivo	<b>20 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 1,5°C, Massima 4°C</b>
---------------------------------	------------------	-------------	----------------------------------

#### Imballo

Imballo primario	<b>vaschetta ATP</b>	Imballo secondario	<b>cartone</b>
------------------	----------------------	--------------------	----------------

#### 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	10	14	10

### 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 <sub>2</sub>	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 ucf/grammo	Listeria	Assente in 25 grammi
Stafilococco coag. pos.	< 10 ucf/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, 08/11/2016

