



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	0831	Denominazione commerciale	COTECHINO RENDENA S.V.
Codice ean	280831	Codice Intrastat	16010091
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

Insaccato fresco in budello naturale. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Dimensione del prodotto non misurabile. Necessita di una cottura di circa 3 ore a fuoco lentissimo.

Peso del prodotto (circa)	0,40 kg	Data di scadenza	60 GIORNI	Conservazione	Max 4°C.
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, COTENNA E GRASSO DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E300. CONSERVANTE E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 VIGO RENDENA(TN)- IT 9-186/L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +1°C A +4°C. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. PORTARE LENTAMENTE A EBOLLIZIONE E POI CUOCERE MOLTO LENTAMENTE PER ALMONO 2,5 ORE.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di maiali maturi e cotenne. Le fasi di lavoro sono la spezzettatura della carne e delle cotenne, la macinazione, l'impasto, l'insacco, l'asciugamento e il confezionamento.

Tempo di produzione complessivo	2 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 18°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. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	13		

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 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	1886,00	Carboidrati	0,60
Valore energetico Kcal	450,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	45,00	Proteine	12,00
Di cui saturi	16,00	Sale	2,10

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