



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	0903	Denominazione commerciale	LARDO PIAN DI NEVE TRANCI S.V.
Codice ean	280903	Codice Intrastat	02091011
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

Lardo scelto di spallotto da maiali nazionali maturi. Colore prodotto: bianco con striature rosate, vena di carne rossa striata.					
Peso del prodotto (circa)	0,40 kg	Data di scadenza	120 GIORNI	Conservazione	Max 5°C.

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: LARDO DI SUINO PESANTE ITALIANO, SALE, ERBE AROMATICHE. SENZA CONSERVANTI. 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 DA +2°C A +4°C.

Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza lardo di spallotto scelto. Le fasi di lavoro sono la toelettatura, la salagione a secco, la stagionatura ed il confezionamento sottovuoto con erbe aromatiche o/e spezie a seconda del tipo di prodotto.

Tempo di produzione complessivo	30 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 15°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 bancali
CARTONE NR. 3 (230X293X490)	49,00 cm	29,30 cm	23,00 cm	25		

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	3.502,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	838,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	93,00	Proteine	1,20
Di cui saturi	30,00	Sale	1,40

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, 21/04/2017