



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 | 1034 | Denominazione commerciale | "MAGICO" CRUDO® SCOTENNATO INTERO SV | | |
| Codice ean | 281034 | Codice Intrastat | 02101981 | | |
| Stabilimento produzione | IT 436-L CE | Stabilimento confezionamento | Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38070 Tre Ville (TN) | Bollo CEE | IT U0Z7A CE |

Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Crudo quadrato stagionato senza osso della noce. Prodotto in provincia di Parma in uno stabilimento dedicato alla produzione di prosciutti crudi su nostra esclusiva direzione. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Temperature di trasporto e conservazione: al fresco. Provenienza materia prima: paesi CEE (quasi tutto Germania). Plus del prodotto: prosciutto crudo quadrato e stagionato in zona tipica. Ottenuto salvaguardando l'importante caratteristica della fibra della carne. Lavorato e stagionato aperto (già disossato), quindi più asciutto e più adatto ad essere scaldato in un panino o su pizza. Tolle le prime, fette costanti dall'inizio alla fine. Pratico e più semplice da gestire anche per persone non esperte.

| | | | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|-------------------|---------------|-----------------------------|
| Peso del prodotto (circa) | 5,00 kg | Data di scadenza | 150 GIORNI | Conservazione | Conservare al fresco |
|---------------------------|----------------|------------------|-------------------|---------------|-----------------------------|

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. CONSERVANTI: E250, E251. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. SU IDEA E RICETTA DI SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - PRODOTTO DA IT 436/L CE - CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - VIA CESENA, 7 - LOC. PREORE -38095 TRE VILLE(TN)- DA VENDERE A PESO - NON FORARE LA CONFEZIONE - CONSERVARE AL FRESCO - MARCHIO REG.

Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca di maiale disossata rifilata e pulita viene salata su appositi carrelli. Successivamente portata a riposo a freddo. Seguono le fasi di pressatura, sugnatura, stagionatura all'aria delle colline di Langhirano per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento e confezionamento.

| | | | |
|---------------------------------|------------|-------------|--------------------------|
| Tempo di produzione complessivo | 200 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 bancali |
|-----------------------------|------------|-----------|----------|-------------|----------------|----------------|
| CARTONE NR. 1 (195X287X380) | 38,00 cm | 28,70 cm | 19,50 cm | 2 | 8 | 6 |

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 | 890,00 | Carboidrati | 0,00 |
| Valore energetico Kcal | 213,00 | Di cui zuccheri | 0,00 |
| Grassi | 9,60 | Proteine | 32,00 |
| Di cui saturi | 4,40 | Sale | 5,50 |

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.