



**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>1036</b>        | Denominazione commerciale    | <b>"MAGICO" CRUDO® PRONTO TAGLIO INTERO SV</b>          |           |                    |
| Codice ean              | <b>281036</b>      | Codice Intrastat             | <b>02101981</b>   |           |                    |
| Stabilimento produzione | <b>IT 436-L CE</b> | Stabilimento confezionamento | <b>Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38070 Tre Ville (TN)</b> | Bollo CEE | <b>IT U0Z7A CE</b> |

#### 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) | <b>5,00 kg</b> | Data di scadenza | <b>150 GIORNI</b> | Conservazione | <b>Conservare al fresco</b> |
|---------------------------|----------------|------------------|-------------------|---------------|-----------------------------|

#### 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 | <b>busta sottovuoto</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. 1 (195X287X380) | 38,00 cm   | 28,70 cm  | 19,50 cm | 2           |                |                |

**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                           | 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.