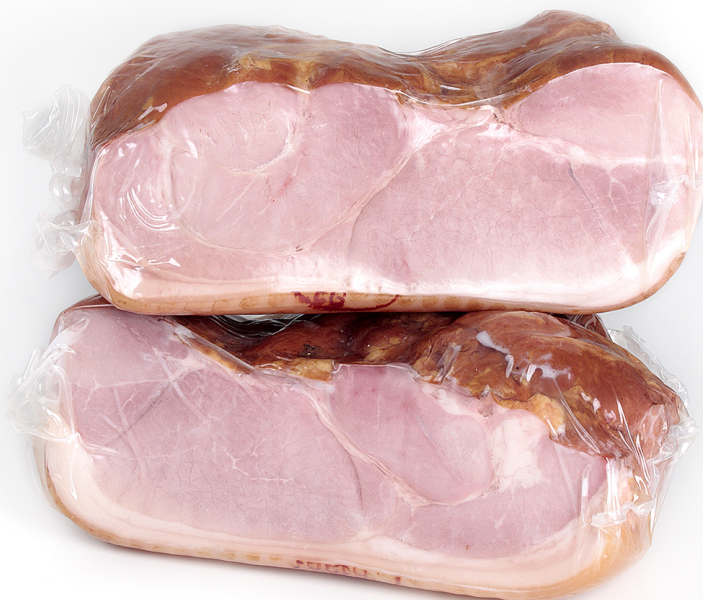




Salumificio Val Rendena Spa
Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38080 Porte di Rendena -TN
Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it
Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi

Codice prodotto	1303	Denominazione commerciale	SPECK COTTO 1/2 S.V.
Codice ean	281303	Codice Intrastat	02101981
Bollo CE stabilimento di produzione		IT 2118 L CE	



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck cotto quadrato senza osso della noce metà sv. Coscia di suino senza fesa, salata con aromi, affumicata e cotta. Colore del prodotto: rosa per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Consistenza: compatto. Provenienza materia prima: paesi CEE.

Peso del prodotto (circa)	3,00 kg	Data di scadenza	60 GIORNI	Conservazione	Max 4°C.
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	-----------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO, ACQUA, SALE, SCIROPPO DI GLUCOSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTI E300, E301. CONSERVANTI E250. EMULSIONANTI E450. ESALTATORI DI SAPIDITÀ E621. PRODOTTO E CONFEZIONATO PER SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 - LOC. VIGO 38094 PORTE DI RENDENA (TN) DA IT 2118 L CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C.

Processo produttivo

La coscia fresca di maiale viene disossata, refilata e privata della fesa e mondata dal grasso in eccesso. Le altre fasi sono: zangolatura, cottura/affumicatura e confezionamento sottovuoto.

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. 4 (125X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	12,50 cm	2	8	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 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	487,00	Carboidrati	0,00
Valore energetico Kcal	116,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	3,90	Proteine	20,00
Di cui saturi	1,30	Sale	1,80

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, 10/11/2016