



**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>1404</b>	Denominazione commerciale	<b>SPECK FETTE 100 GRAMMI ATP</b>		
Codice ean	<b>287043</b>	Codice Intrastat	<b>02101981</b>		
Stabilimento prod./conf.	<b>Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38070 Tre Ville (TN)</b>	Bollo CE stab. produz.	<b>IT U027A CE</b>	Bollo CE affettatore	<b>IT 1577L CE</b>



### Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck quadrato senza osso della noce affettato. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Temperature di trasporto e conservazione: non superiore ai 4°C. Dimensioni del prodotto: busta mm 235x190. Provenienza materia prima: paesi CEE (quasi tutto Germania).

Peso del prodotto (circa)	<b>0,10 kg</b>	Data di scadenza	<b>60 GIORNI</b>	Conservazione	<b>Dai 2°C ai 4°C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	------------------------

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSI, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA 7, PREORE (TN) IT U027A CE E CONFEZIONATO DA IT 1577/L CE. - SENZA GLUTINE E LATTOSIO. DA VENDERSI A PESO. - CONSERVARE MAX +4°C. - NON FORARE LA CONFEZIONE. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA PROTETTIVA.

### Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca di maiale disossata refileta e pulita viene salata e massaggiata con miscela di sale, erbe aromatiche, spezie e aromi. Quindi in appositi contenitori riposa per il periodo di salagione. Seguono le fasi di pressatura, affumicatura con truciolo naturale di faggio e bacche di ginepro, stagionatura all'aria pura di montagna per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento, scotennatura, preparazione per affettamento, affettamento, confezionamento in atmosfera protettiva.

Tempo di produzione complessivo	<b>120 GIORNI</b>	Temperature	Minima 2°C, Massima 20°C
---------------------------------	-------------------	-------------	--------------------------

### Imballo

Imballo primario	<b>vaschetta ATP</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 bancale
CARTONE NR. 7 (140X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	14,00 cm	10	14	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 <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	840,00	Carboidrati	5,00
Valore energetico Kcal	201,00	Di cui zuccheri	0,30
Grassi	16,00	Proteine	30,00
Di cui saturi	10,00	Sale	3,00

**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. Rapp. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 11/02/2016