



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	1406	Denominazione commerciale	SALAME E SPECK AFFETTATO 100 GR. ATP		
Codice ean	771501	Codice Intrastat	SALAME 160100919120 - SPECK 021011319910		
Stabilimento prod./conf.	Via Cesena, 7 Preore - 38070 Tre Ville (TN)	Bollo CE stab. produz.	IT U0Z7A CE	Bollo CE affettatore	IT 1577L CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

SALAME: insaccato stagionato in budello naturale e poi affettato. Puro suino. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. **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)	0,10 kg	Data di scadenza	60 GIORNI	Conservazione	Dai 2°C ai 4°C.
---------------------------	----------------	------------------	------------------	---------------	------------------------

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: SPECK: COSCIA DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. SALAME: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTI E300, E301. CONSERVANTI E250, E252. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE - VIGO RENDENA (TN) IT U0Z7A CE - IT 9-186/L CE E CONFEZIONATO DA IT 1577/L CE. CONSERVARE MAX +4°C. DA VENDERSI A PESO. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA PROTETTIVA.

Processo produttivo, tempi e temperature

SALAME: si utilizza carne nazionale di Suino Pesante Italiano. Le fasi di lavoro sono la snervatura della carne, la toelettatura, la spezzettatura, la macinazione, l'impasto, il riposo, l'insacco, l'asciugamento, la stagionatura, l'affettamento ed il confezionamento in atmosfera protettiva. **SPECK:** la coscia fresca 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, affettamento, affettamento e confezionamento in atmosfera protettiva.

Tempo di produzione complessivo	120 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 20°C
---------------------------------	-------------------	-------------	---------------------------------

Imballo

Imballo primario	vaschetta ATP	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. 6 (120X220X280)	28,00 cm	22,00 cm	12,00 cm	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 (salame)		Valori nutrizionali medi per 100 grammi di prodotto (speck)	
Valore energetico	kJ 1492 kcal 357	Valore energetico	kJ 840 kcal 201
Grassi	g 27	Grassi	g 16
Di cui saturi	g 8	Di cui saturi	g 10
Carboidrati	g 0	Carboidrati	g 5
Di cui zuccheri	g 0	Di cui zuccheri	g 0,3
Proteine	g 26	Proteine	g 30
Sale	g 3	Sale	g 3

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, 11/02/2016