



**Salumificio Val Rendena Spa**  
**Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena -TN**  
**Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it**  
**Responsabile e Amministratore: Andrea Gasperi**

Codice prodotto	<b>0137</b>	Denominazione commerciale	SPECK CAMPIGLIO® QUADRATO INTERO S.V.		
Codice ean	<b>2801370</b>	Codice Ean cartone	8013599001374	codice Intrastat	02101981
Stabilimento produzione/confezionamento	<b>Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)</b>		Bollo CE stabilimento produzione	<b>IT U027A CE</b>	



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

Speck quadrato senza osso della noce. 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 UE (quasi tutto Germania).

Peso del prodotto (circa)	<b>4,80 kg</b>	Shelf-life prodotto	<b>150 GG</b>	Shelf-life garantita alla consegna	<b>120 GG</b>
Conservazione	conservare al fresco	Indicazioni di smaltimento	Confezione e etichetta 07: Raccolta Plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.		

#### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. ZUTATEN: SCHWEINESCHENKEL (UE), SALZ, DEXTROSE, SACCHAROSE, KRÄUTER, NATÜRLICHE AROMEN. ANTIOXIDANT: E301. KONSERVIERUNGSSOFFE: E250, E251. LAKTOSEFREI. HERGESTELLT UND VERPACKT IM SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA, 7 - LOC. PREORE - 38095 TRE VILLE -TN. NACH GEWICHT ZU VERKAUFEN. VERPACKUNG NICHT BESCHÄDIGE. KÜHL AUFBEWAHREN.

#### Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca di maiale disossata rifilata 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 in montagna per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento, confezionamento.

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

#### 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 bancale
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 <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	1.100,00	Carboidrati	4,80
Valore energetico Kcal	261,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	16,00	Proteine	30,00
di cui acidi grassi saturi	10,00	Sale	3,00

### Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Clostridium perfringens	<100ufc/g
salmonella spp	assente in 25g	Stafilococchi coagulasi positivi	<100ufc/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi	<10ufc/g		

### Controllo qualità

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo: 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, 27/10/2021