



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	0146	Denominazione commerciale	SPECK 1/2		
Codice ean	2801460	Codice Ean cartone	8013599001466	codice Intrastat	02101981
Stabilimento produzione/confezionamento	Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)		Bollo CE stabilimento produzione	IT U0Z7A CE	



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)	2,50 kg	Shelf-life prodotto	150 GG	Shelf-life garantita alla consegna	120 GG
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 (UE), SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. INGREDIENTS: PORK THIGH MEAT (EU), SALT, DEXTROSE, SUCROSE, SPICES, NATURAL FLAVOURINGS. ANTIOXIDANT: E301. PRESERVATIVES: E250, E251. LACTOSE FREE. ZUTATEN: SCHWEINESCHENKEL (EU), SALZ, DEXTROSE, SACCHAROSE, KRÄUTER, NATÜRLICHE AROMEN. ANTIOXIDANS: E301. KONSERVIERUNGSSTOFFE: E250, E251. LAKTOSEFREI. PRODOTTO PER:/ PRODUCT FOR:/PRODUKT FÜR: CATTEL SPA -VIA ETTORE MAJORANA, 11 - 30020 NOVENTA DI PIAVE (VE) NELLO STABILIMENTO DI: VEDI BOLLO CE IN DER FABRIK VON: SIEHE CE KENNZEICHEN/IN THE PLANT OF: SEE CE MARK. TO BE SOLD BY WEIGHT. KEEP IT IN A COOL PLACE. DO NOT PIERCE THE PACKAGE. NACHGEWICHT VERKAUFT. KÜHL AUFBEWAHREN. VERPACKUNG NICHT BESCHÄDIGEN.

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)	90 GIORNI	Temperature	Minima 2°C, Massima 20°C

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 bancali
CARTONE NR. 1 (195X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	19,50 cm	4	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 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	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. Rapp. Andrea Gasperi

Vigo Rendena, 27/10/2021