



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         | 1032        | Denominazione commerciale    | "MAGICO" CRUDO® QUADRATO 1/2 SV STAG.               |           |             |
| Codice ean              | 281032      | Codice Intrastat             | 02101981  |           |             |
| Stabilimento produzione | IT 436-L CE | Stabilimento confezionamento | Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095<br>Tre Ville (TN) | Bollo CEE | IT U0Z7A CE |



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

Crudo quadrato stagionato senza osso della noce. Prodotto in provincia di Parma in uno stabilimento dedicato alla produzione di prosciutti crudi su nostra esclusiva direzione. 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 CEE (quasi tutto Germania). Plus del prodotto: prosciutto crudo quadrato e stagionato in zona tipica. Ottenuto salvaguardando l'importante caratteristica della fibra della carne. Lavorato e stagionato aperto (già disossato), quindi più asciutto e più adatto ad essere scaldato in un panino o su pizza. Tolle le prime, fette costanti dall'inizio alla fine. Pratico e più semplice da gestire anche per persone non esperte.

|                           |         |                  |            |               |                      |
|---------------------------|---------|------------------|------------|---------------|----------------------|
| Peso del prodotto (circa) | 2,70 kg | Data di scadenza | 150 GIORNI | Conservazione | Conservare al fresco |
|---------------------------|---------|------------------|------------|---------------|----------------------|

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. CONSERVANTI: E250, E251. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. SU IDEA E RICETTA DI SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - PRODOTTO DA IT 436/L CE - CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA - VIA CESENA, 7 - LOC. PREORE -38095 TRE VILLE(TN)- DA VENDERE A PESO - NON FORARE LA CONFEZIONE - CONSERVARE AL FRESCO - MARCHIO REG.

### Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca di maiale disossata rifilata e pulita viene salata su appositi carrelli. Successivamente portata a riposo a freddo. Seguono le fasi di pressatura, sugnatura, stagionatura all'aria delle colline di Langhirano per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento e confezionamento.

|                                 |            |             |                          |
|---------------------------------|------------|-------------|--------------------------|
| Tempo di produzione complessivo | 200 GIORNI | Temperature | Minima 2°C, Massima 18°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 bancale |
|-----------------------------|------------|-----------|----------|-------------|----------------|----------------|
| CARTONE NR. 1 (195X287X380) | 38,00 cm   | 28,70 cm  | 19,50 cm | 4           | 8              | 3              |

### 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                           | 890,00 | Carboidrati     | 0,00  |
| Valore energetico Kcal                         | 213,00 | Di cui zuccheri | 0,00  |
| Grassi   | 9,60   | Proteine        | 32,00 |
| Di cui saturi                                  | 4,40   | Sale            | 5,50  |

### 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.