



Standard bresaola

STD PF/1
Rev.2
24_05_2020
Pagina 1 di 2

Standard

BRESAOLA EQUINA

Denominazione del prodotto	<i>Bresaola equina</i>		
Stabilimento di produzione	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) Approval number: IT 763 L CE		
Ingredienti	Carne di equino Sale Destrosio Aromi naturali Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Origine mp: UE / non UE NON SONO PRESENTI SOSTANZE ALLERGENICHE MENSIONATE NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE e sm		
Tempo di stagionatura	Un mese ca		
Caratteristiche chimico fisiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	Nei limiti di legge
	Nitrati (come NaNO ₃)	mg/kg	Nei limiti di legge
	Umidità	%p	< 65
	Proteine	%p	> 30
	Grassi	%p	< 7
	Cloruri (come NaCl)	%p	< 5
Minerali	%p	> 4	
Caratteristiche microbiologiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Coliformi	Ufc/g	<100
	Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente	
Caratteristiche sensoriali	Determinazione	Valore	
	Consistenza	Soda ed elastica	
	Aspetto	Compatto ed esente da fenditure	
	Colore	<i>Parte magra:</i> rosso uniforme leggermente più scura di quella bovina, <i>parte grassa:</i> bianco	
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico	
Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido		

	Standard Bresaola	STD PF/1 Rev.2
	<i>Standard</i>	Pagina 2 di 2

BRESAOLA EQUINA	
Dichiarazione nutrizionale Valori <u>medi</u> per 100 g	Energia 684 kJ – 162 kcal Grassi 4,0 g di cui acidi grassi saturi 1,7 g Carboidrati 0,5 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 31,0 g Sale 4,0 g
Caratteristiche del packaging	In buste sottovuoto (intere o a metà)
Modalità di conservazione	$0 \leq T \leq +4^{\circ}\text{C}$
TMC	90gg se sottovuoto e mantenendo la confezione integra
Tracciabilità/rintracciabilità/Controlli vari	<i>La rintracciabilità ed il controllo del prodotto in tutte le sue fasi di lavorazione sono garantite dalle certificazioni che l'azienda ha ottenuto e mantiene attraverso verifiche ispettive annuali relativamente agli standard, IFS.</i>
Garanzie fornite	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conformità alle norme igieniche nazionali e comunitarie vigenti ➤ Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (della materia prima e del prodotto finito) ➤ Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m. ➤ Controlli metrologici ➤ Assenza di GMO e loro derivati ➤ Conformità al D.lgs n. 114 del 08/02/06, D.lgs n. 178 del 27/09/07, Reg.1169/11 (allergeni) ➤ Prodotto in un'azienda certificata IFS ➤ Prodotto pubblicato nel <i>Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia</i>