

	Standard bresaola	STD PF/1 Rev.1
	<i>Standard</i>	14_01_2020 Pagina 1 di 2

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

Pezzo intero o Metà

Denominazione del prodotto	BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.– Punta d'anca		
Stabilimento di produzione	Bresaole Del Zoppo Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) AN IT 763 L CE		
Ingredienti	Carne di bovino Sale Destrosio Aromi naturali Conservanti: Nitrito di sodio, Nitrato di potassio		
Precisazioni sugli ingredienti	Carne bovina da animali di 2-4 anni, derivante da determinati tagli anatomici (fesa) Origine materia prima: Sud America, Europa Assenza di: polifosfati, glutine, latte, derivati proteici del latte, lattosio, antibiotici, inibenti, sostanze ormonali NON SONO PRESENTI SOSTANZE ALLERGENICHE MENSIONATE NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE NON SONO PRESENTI SOSTANZE DERIVANTI DA OGM COME INDICATO NEL REG.CE 1829 1830/2003		
Tempo di stagionatura	Da un minimo di 28 giorni ad un massimo di 56 giorni		
Caratteristiche chimico fisiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	Entro limiti di legge
	Nitrati (come NaNO ₃)	mg/kg	Entro 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	< 10
	Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10
	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 con bordo più scuro appena accennato <i>Parte grassa:</i> bianco	
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico	
	Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido	

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Pezzo intero metà

Valori nutrizionali medi per 100 g	<i>Energia</i> 647 kJ, 153 kcal . <i>Grassi</i> 3,0 g <i>di cui acidi grassi saturi:</i> 1,1g <i>Carboidrati</i> 0,5 g <i>di cui zuccheri:</i> 0,5g <i>Proteine</i> 31 g <i>Sale</i> 4,0g
Caratteristiche del packaging	In rete (solo per bresaole intere) In buste alimentari multistrato in sottovuoto (intere o a metà)
Modalità di conservazione	Se sottovuoto: $0 < T \leq 4^{\circ}\text{C}$ Se in rete: $T \leq 12^{\circ}\text{C}$
TMC	90 gg mantenendo 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 rev 6</i>
Varie	Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è controllato dall'ente CSQA S.r.l., che garantisce l'applicazione del Disciplinare 510/2006 in tutte le fasi di produzione della bresaola
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➤ Prodotto in un'azienda certificata IFS➤ Prodotto pubblicato nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia

Il documento non è soggetto ad aggiornamento automatico. In materia di allergeni ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto.