

BRESAOLA PRODOTTA CON CARNE ITALIANA

Pezzo intero o Metà

Denominazione del prodotto	Bresaola – Punta d'anca		
Stabilimento di produzione	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) AN IT 763 L CE		
Ingredienti	Carne di bovino(<u>origine Italia</u>), Sale Destrosio, Aroma naturale Aroma di affumicatura, Spezie, Conservanti:Nitrito di sodio, Nitrato di potassio.		
Precisazioni sugli ingredienti	Carne bovina , derivante da determinati tagli anatomici (fesa) Assenza di: polifosfati, glutine, latte, derivati proteici del latte, lattosio, antibiotici, inibenti, sostanze ormonali ORIGINE CARNE: ITALIA. 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	Indicativamente un mese		
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
	Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	< 100
	Escherichia coli	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 con bordo più scuro appena accennato <i>Parte grassa</i> : bianco	
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico	
	Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido	

Bresaole DEL ZOPPO S.r.l.	Standard bresaola	STD PF/1 Rev.1
	<i>Standard</i>	Pagina 2 di 2

 BRESAOLA PRODOTTA CON CARNE ITALIANA Pezzo intero o metà
--

Dichiarazione nutrizionale Valori <u>medi</u> per 100 g	<i>157 kcal – 664 kJ</i> <i>Grassi 3,0 g</i> <i>di cui acidi grassi saturi 1.3 g</i> <i>Carboidrati 0.5 g</i> <i>di cui zuccheri 0.5 g</i> <i>Proteine 32 g</i> <i>Sale 4,0 g.</i>
Caratteristiche del packaging	In buste alimentari multistrato termoretraibili in sottovuoto (intero o a metà)
Modalità di conservazione	0 ≤ T ≤ 4°C
TMC	90 gg mantenendo confezione integra!
Tracciabilità/rintracciabilità	La rintracciabilità del prodotto, sia all'internamente sia esternamente, è garantita dal sistema di gestione qualità certificato EN ISO 9001:2008-IFS , attraverso l'applicazione di specifiche schede di registrazione
Varie	<p>La bresaola non igrp ha la garanzia di controllo e di standard igienico-sanitari utilizzati durante la lavorazione identici a quelli adottati per la bresaola IGP. Le differenze tra l'una e l'altra stanno nel fatto che nella bresaola non igrp si possono avere dei pezzi non sempre calibrati come dimensione/peso, presenza di grasso leggermente superiore alla igrp (ma comunque sempre entro lo standard di cui sopra) e i giorni di stagionatura sono a discrezione dell'operatore che valuta quando il prodotto è da considerarsi idoneo al confezionamento, per la bresaola igrp oltre al controllo sempre presente dell'operatore c'è un vincolo imposto dal disciplinare di almeno 28 gg di stagionatura.</p> <p><u>Inoltre per la produzione di questa Bresaola è stata utilizzata carne di bovino con origine esclusivamente Italiana.</u></p>
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