

	<b>Standard bresaola</b>	<b>STD PF/1</b> <b>Rev.0</b> <b>03_08_2021</b> <b>Pagina 1 di</b> <b>2</b>
	<i>Standard</i>	

## **BRESAOLA (PUNTA D'ANCA NO IGP)**

\_Confezionata in sottovuoto

<b>Denominazione del prodotto</b>	<i>BRESAOLA PUNTA D'ANCA NO IGP</i>		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) IT 763 L CE		
<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino, Sale, Destrosio, Aromi naturali, Conservanti: Nitrito di sodio, Nitrato di potassio		
<b>Precisazioni sugli ingredienti</b>	Carne bovina derivante da determinati tagli anatomici (punta d'anca) Origine materia prima: Sud America, UE. Assenza di: polifosfati, <b>glutine</b> , latte, derivati proteici del latte, lattosio, antibiotici, inibenti, sostanze ormonali <b>NON SONO PRESENTI SOSTANZE ALLERGENICHE</b> <b>NON SONO PRESENTI SOSTANZE DERIVANTI DA OGM</b> <b>COME INDICATO NEL REG.CE 1829 1830/2003</b>		
<b>Tempo di stagionatura</b>	Indicativamente 30 giorni		
<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	<b>Determinazione</b>	<b>Unità misura</b>	<b>Limite accettabilità</b>
	Umidità	%p	< 65
	Proteine	%p	> 30
	Grassi	%p	< 7
	Cloruri (come NaCl)	%p	< 5
	Minerali	%p	> 4
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>Determinazione</b>	<b>Unità misura</b>	<b>Limite accettabilità</b>
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Staphylococcus aureus	Ufc/g	<500
	Coliformi	Ufc/g	< 100
	Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	< 100
	Salmonella spp	/25g	Assente
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente
<b>Caratteristiche sensoriali</b>	<b>Determinazione</b>	<b>Valore</b>	
	Consistenza	Soda ed elastica	
	Aspetto	Compatto ed esente da fenditure	
	Colore	<i>Parte magra</i> : rosso uniforme con bordo più scuro appena accennato Presenza di striature di grasso di colore bianco.	
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico	
	Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido	

## BRESAOLA (punta d'anca)

Confezionato in sottovuoto

Valori nutrizionali medi per 100 g	162 kcal – 684KJ Grassi 4,0 g Di cui acidi grassi saturi 1.4 g Carboidrati 0,5 g Di cui zuccheri 0.5 g Proteine 31 g Sale 4,0 g
Caratteristiche del packaging	Confezionati in sacchetti termoretraibili in sottovuoto
Modalità di conservazione	0 ≤ T ≤ +4°C
Conservazione post apertura	Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 15/20gg
TMC alla produzione	90gg mantenendo confezione integra!
TMC alla consegna	≥72gg
Indicazione TMC	gg.mm.aa
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 allo standard <b>IFS</b></i>
Garanzie fornite	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conformità alle norme igieniche nazionali e comunitarie vigenti</li><li>➤ Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (della materia prima e del prodotto finito)</li><li>➤ Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m.</li><li>➤ Controlli metrologici</li><li>➤ Assenza di GMO e loro derivati</li><li>➤ Conformità al D.lgs n. 114 del 08/02/06, D.lgs n. 178 del 27/09/07, Reg.1169/11</li><li>➤ Prodotto in un'azienda certificata <b>IFS</b></li></ul>

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