



## Standard Bresaola (Magatello)

STD PF/1  
Rev.1  
26\_01\_2020  
Pagina 1 di 2

Standard

### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP(MAGATELLO)**

Confezionato sottovuoto

<b>Denominazione del prodotto</b>	Bresaola della Valtellina IGP – <u>Magatello</u>		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO)		
<b>Approval number</b>	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 ( <b>MAGATELLO</b> ) Origine carne: Sud America,UE. Assenza di: polifosfati, <b>glutine</b> , 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.		
<b>Tempo di stagionatura</b>	Minimo 28 gg		
<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	<b>Determinazione</b>	<b>Unità misura</b>	<b>Limite accettabilità</b>
	Nitriti (come NaNO <sub>2</sub> )	mg/kg	Entro limiti di legge
	Nitrati (come NaNO <sub>3</sub> )	mg/kg	Entro limiti di legge
	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>
	Coliformi	Ufc/g	< 100
	Escherichia coli	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, il diametro della fetta di magatello è più piccolo di una fetta di punta d'anca	
	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(MAGATELLO)**

Confezionato sottovuoto

<b>Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g di prodotto</b>	Energia 647 kJ,153 kcal. Proteine 31 g Carboidrati 0,5 g di cui zuccheri: 0.5g Grassi 3,0 g di cui saturi 1,1g Sale 4,0g
<b>Caratteristiche del packaging</b>	Confezionato in sottovuoto in sacchetti termoretraibili
<b>Modalità di conservazione</b>	0 ≤T≤ 4°C
<b>TMC</b>	90 gg mantenendo confezione integra!
<b>Tracciabilità/rintracciabilità</b>	La rintracciabilità del prodotto, sia all'internamente sia esternamente, è garantita dal sistema di gestione qualità certificato EN ISO 9001:2008, attraverso l'applicazione di specifiche schede di registrazione
<b>Varie</b>	Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è controllato dall'ente CSQA S.r.l., che garantisce l'applicazione del Disciplinare 1263/96 in tutte le fasi di produzione della bresaola
<b><u>Garanzie fornite -&gt;</u></b>	<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>➤ Comformità 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><li>➤ Prodotto pubblicato nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia</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.**