

	Standard Bresaola (Magatello)	STD PF/1 Rev.1
	<i>Standard</i>	26_01_2020 Pagina 1 di 2

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP(MAGATELLO)			
Confezionato sottovuoto			
Denominazione del prodotto	Bresaola della Valtellina IGP – <u>Magatello</u>		
Stabilimento di produzione	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO)		
Approval number	IT 763 L CE		
Ingredienti	Carne di bovino Sale Destrosio Aromi naturali Conservanti:: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
Precisazioni sugli ingredienti	Carne bovina derivante da determinati tagli anatomici (MAGATELLO) Origine carne: Sud America,UE. 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	Minimo 28 gg		
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
	Coliformi	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, 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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g di prodotto	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
Caratteristiche del packaging	Confezionato in sottovuoto in sacchetti termoretraibili
Modalità di conservazione	$0 \leq T \leq 4^{\circ}\text{C}$
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, attraverso l'applicazione di specifiche schede di registrazione
Varie	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
<u>Garanzie fornite -></u>	<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➤ Comformità 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.