

Bresaole DEL ZOPPO S.r.l.	Standard bresaola	STD PF/1 Rev.1 14_12_2017 Pagina 1 di 2
	Standard	

<b>BRESAOLA (SOTTOFESA)</b> Pezzo intero o metà sottovuoto
---

<b>Denominazione del prodotto</b>	BRESAOLA DI SOTTOFESA		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) AN 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 (Sottofesa) Origine materia prima: Sud America, Europa <u>Assenza di:</u> 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		
<b>Tempo di stagionatura</b>	Indicativamente 30 giorni		
<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>
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Staphylococcus aureus	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 <i>Parte grassa:</i> bianco	
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico	
	Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido	

## **BRESAOLA (SOTTOFESA)**

Pezzo intero

<b>Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g</b>	Energia 684 kJ - 162 kcal Grassi 4,0 Di cui acidi grassi 1.8 Carboidrati 0.5 Di cui zuccheri 0,5 Proteine 31 Sale 4,0
<b>Caratteristiche del packaging</b>	In buste alimentari multistrato in sottovuoto (intere o a metà)
<b>Modalità di conservazione</b>	$0 \leq T \leq +4^{\circ}\text{C}$
<b>TMC</b>	90 gg mantenendo confezione integra!
<b>Tracciabilità/rintracciabilità/Controlli vari</b>	<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 <b>UNI EN ISO 9001:2008, IFS</b></i>
<b>Garanzie fornite</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>➤ 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>