

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

BRESAOLA (SOTTOFESA) Pezzo intero o metà sottovuoto

Denominazione del prodotto	BRESAOLA DI SOTTOFESA		
Stabilimento di produzione	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) AN 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 (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		
Tempo di stagionatura	Indicativamente 30 giorni		
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
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Staphylococcus aureus	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	Parte magra: rosso uniforme con bordo più scuro appena accennato Parte grassa: bianco	
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico	
	Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido	

BRESAOLA (SOTTOFESA)

Pezzo intero

Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g	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
Caratteristiche del packaging	In buste alimentari multistrato in sottovuoto (intere o a metà)
Modalità di conservazione	$0 \leq T \leq +4^{\circ}\text{C}$
TMC	90 gg mantenendo confezione integra!
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 agli standard UNI EN ISO 9001:2008, IFS</i>
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