

<b>Denominazione del prodotto</b>	<b>Bresaola e Formaggio "Fette della Valtellina".</b> 60e		
<b>Stabilimento di Affettamento (Camere bianche Classe 100)</b>	Bresaole Del Zoppo Via Lorenzo Moro 2 23010 Buglio in Monte (So)		
<b>Ingredienti</b>	<i>Bresaola</i> (60%): carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. <i>Formaggio "Fette della Valtellina"</i> (40%): <b>LATTE (Origine:Italia)</b> , sale, caglio.		
<b>Precisazioni sugli ingredienti</b>	PRODOTTO <b>GLUTEN FREE</b> NON SONO PRESENTI SOSTANZE DERIVANTI DA OGM COME INDICATO NEL REG.CE 1829 1830/2003		
<b>Tempo di stagionatura</b>	Bresaola un mese ca, Formaggio minimo 20gg.		
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>Determinazione</b>	<b>Unità misura</b>	<b>Limite accettabilità</b>
	Coliformi totali	Ufc/g	< 100
	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>	
	Forma	Fette bresaola e formaggio avvolte su se stesse al fine di conferire una forma stile "involtino"	
	Consistenza	Soda ed elastica la bresaola con formaggio semi duro affettato	
	Aspetto	Compatto ed esente da fenditure la bresaola, crosta sottile e pasta piuttosto elastica il formaggio	
	Colore	Rosso uniforme la bresaola, bianco, piuttosto chiaro il formaggio.	
	Sapore	Delicato e leggermente aromatico	
<b>Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g (Bresaola)</b>	<i>Energia</i>	162 kcal – 684 kJ	
	<i>Grassi</i>	4.0 g	
	<i>di cui acidi grassi saturi:</i>	1.7 g	
	<i>Carboidrati</i>	0.5 g	
	<i>di cui zuccheri:</i>	0.5 g	
	<i>Proteine</i>	31.0 g	
	<i>Sale</i>	4.0 g	
<b>Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g (Formaggio)</b>	<i>Energia</i>	kcal 405 – 1680 kJ	
	<i>Grassi</i>	33.0g	
	<i>di cui acidi grassi saturi:</i>	20.g	
	<i>Carboidrati</i>	1.0g	
	<i>di cui zuccheri:</i>	0.5g	
	<i>Proteine</i>	26.0g	
	<i>Sale</i>	1.5g	
<b>Modalità di conservazione</b>	0 ≤T≤ 4°C		
<b>TMC</b>	50 giorni mantenendo busta integra		
<b>Tracciabilità/rintracciabilità/Controlli vari</b>	La rintracciabilità ed il controllo del prodotto in tutte le sue fasi di lavorazione sono garantite dalle certificazioni che		

	<b>Standard bresaola e formaggio</b>	STD PF/1 Rev.2 29_04_21 Pagina 2 di 2
	<i>Standard</i>	

	<i>l'azienda ha ottenuto e mantiene attraverso verifiche ispettive annuali relativamente agli standard <b>IFS</b>.</i>
<b>Varie</b>	Il prodotto è stato pensato e sviluppato per mettere insieme la leggerezza e delicatezza della Bresaola con un formaggio dal gusto anch'esso delicato e prodotto utilizzando latte di provenienza Valtellina Ed Alto Lario.
<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>

Emessa il : 26\_12\_20

Da: RGQ Baraglia G.