

BRESAOLA di BLACK ANGUS

Intera/metà sottovuoto

Denominazione del prodotto	Bresaola di <i>Black Angus</i>		
Stabilimento di produzione	Bresaole Del Zoppo Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO)		
Ingredienti	Carne di bovino (razza <i>Black Angus</i>), Sale, Destrosio, Aromi naturali, Conservanti: Nitrito di sodio, Nitrato di potassio		
Precisazioni sugli ingredienti	<u>Carne bovina della razza Black Angus</u> derivante da determinato taglio anatomico (fesa) Origine materia prima: Usa, Sud america, Europa, Oceania <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	Un mese circa		
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	> 28
	Grassi	%p	< 10
	Cloruri (come NaCl)	%p	< 5
	Minerali	%p	> 4
Caratteristiche microbiologiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Coliformi totali	Ufc/g	< 100
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Staphylococcus aureus	Ufc/g	< 100
	Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente	

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

BRESAOLA di BLACK ANGUS

Intera/metà sottovuoto

	Determinazione	Valore
Caratteristiche sensoriali	Forma della fetta	Ovale con margini netti
	Consistenza	Soda ed elastica
	Aspetto	Compatto ed esente da fenditure
	Colore	<i>Parte magra:</i> rosso uniforme con bordo più scuro appena accennato Presenza di caratteristiche striature di grasso di colore bianco.
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico
	Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia 721 kJ – 171 kcal Grassi 5,0g di cui acidi grassi saturi 2.2 g Carboidrati 0.5 g di cui zuccheri 0.5 g Proteine 31g Sale 4,0 g	
Caratteristiche del packaging	In sacchetti coestrusi termoretraibili per prodotto intero o metà sottovuoto;	
Modalità di conservazione	0 ≤ T ≤ 4°C	
TMC	90 giorni mantenendo confezioni integre	
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 allo standard IFS</i>	
Caratteristiche	<i>Il suo aspetto lievemente marezzato rappresenta la sua principale caratteristica qualitativa, il gusto marcatamente dolce la rende adatta ai palati più raffinati e in grado di lasciare un indelebile ricordo culinario.</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 	