

	Standard	STD PF/1 Rev.0
	<i>Standard</i>	24_09_2021 Pagina 2 di 2

Denominazione del prodotto	<i>Carne secca delle Alpi – Prodotto a base di carne d bovino</i>		
Stabilimento di produzione AN	Bresaole Del Zoppo Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) 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 (fesa - punta d'anca) Origine materia prima: UE e Non 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	Oltre un mese		
Caratteristiche microbiologiche	Coliformi totali	Ufc/g	< 100
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Staphylococcus aureus	Ufc/g	< 100
	Salmonella spp	/25g	Assente
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Caratteristiche sensoriali	Determinazione	Valore	
	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 <i>Parte grassa</i> : bianco	
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico	
	Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido	
Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g	165 kcal – 698 kJ Grassi 3,0g di cui acidi grassi saturi 1,3g Carboidrati 0,5g di cui zuccheri 0,5g Proteine 34 g Sale 4,5 g.		

	Standard	STD PF/1 Rev.0
	<i>Standard</i>	24_09_2021 Pagina 2 di 2

Caratteristiche del packaging	Prodotto confezionato in sottovuoto e dalla forma parallelepipedica
Modalità di conservazione	$0 \leq T \leq 4^{\circ}\text{C}$
TMC alla produzione	Max 90 giorni se mantenute le confezioni totalmente 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 agli standard IFS rev 6</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 ➤ Prodotto pubblicato nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia

STD EMESSO DA: RGQ – BARAGLIA G.

Il documento non è soggetto ad aggiornamento automatico. In materia di allergeni ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto.