

Bresaole DEL ZOPPO S.r.l.	Standard bresaola	STD PF/1 Rev.0 23_05_16 Pagina 1 di 2
	Standard	

CUBETTI DI BRESAOLA

Bresaola tagliata a cubetti e confezionata in atmosfera protettiva

Denominazione del prodotto	Cubetti di Bresaola		
Stabilimento di produzione	Bresaole Del Zoppo Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO)		
Stabilimento di Affettamento (Camere bianche Classe 100)	Bresaole Del Zoppo Via Lorenzo Moro 2 23010 Buglio in Monte (So)		
Ingredienti	Carne di bovino Sale, Destrosio, Aromi naturali, Conservanti: Nitrito di sodio, Nitrato di potassio		
Precisazioni sugli ingredienti	Carne bovina derivante da determinato taglio anatomico (fesa) Origine materia prima: UE, Sud America. 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	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	> 30
	Grassi	%p	< 7
	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.1
	Standard	Pagina 2 di 2

CUBETTI DI BRESAOLA

Bresaola tagliata a cubetti e confezionata in atmosfera protettiva

	Determinazione	Valore
Caratteristiche sensoriali	Forma	Bresaola tagliata a cubetti regolari
	Consistenza	Soda ed elastica
	Aspetto	cubetti di bresaola compatti, senza fenditure.
	Colore	<i>Parte magra:</i> rosso uniforme Presenza di caratteristiche piccole 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 664 kJ – 157 kcal Grassi 3g di cui acidi grassi saturi 1.3 g Carboidrati 0.5 g di cui zuccheri 0.5 g Proteine 32g Sale 4 g	
Caratteristiche del packaging	Vaschette termoformate costituite da laminati poliaccoppiati in cui viene immessa una miscela di gas per il mantenimento ottimale del prodotto.	
Modalità di conservazione	0 ≤ T ≤ 4°C	
TMC	60 giorni	
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 ED 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, direttiva 2007/68/CE (allergeni) ➤ Prodotto in un'azienda certificata IFS 	