

| | | |
|---------------------------------|-------------------|--|
| 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 | 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 | |
| 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 | |