

## **JULIENNE DI BRESAOLA**

**Bresaola tagliata alla Julienne e confezionata in atmosfera protettiva**

<b>Denominazione del prodotto</b>	<i>Julienne di Bresaola</i>		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Bresaole Del Zoppo Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO)		
<b>Stabilimento di Affettamento (Camere bianche Classe 100)</b>	Bresaole Del Zoppo Via Lorenzo Moro 2 23010 Buglio in Monte (So)		
<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino Sale, Destrosio, Aromi naturali, Conservanti: Nitrito di sodio, Nitrato di potassio		
<b>Precisazioni sugli ingredienti</b>	Carne bovina proveniente da :UE, Sud America. Assenza di: polifosfati, <b>glutine</b> , 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		
<b>Tempo di stagionatura</b>	Un mese circa		
<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	<b>Determinazione</b>	<b>Unità misura</b>	<b>Limite accettabilità</b>
	Nitriti (come NaNO <sub>2</sub> )	mg/kg	Entro limiti di legge
	Nitrati (come NaNO <sub>3</sub> )	mg/kg	Entro limiti di legge
	Umidità	%p	< 65
	Proteine	%p	> 30
	Grassi	%p	< 7
	Cloruri (come NaCl)	%p	< 5
Minerali	%p	> 4	
<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>Standard bresaola</b>	STD PF/1 Rev.2
	<i>Standard</i>	Pagina 2 di 2

<p><b><i>JULIENNE DI BRESAOLA</i></b>  <b>Bresaola tagliata alla Julienne e confezionata in atmosfera protettiva</b></p>
--

	<i>Determinazione</i>	<i>Valore</i>
<b><i>Caratteristiche sensoriali</i></b>	Forma	Bresaola tagliata a “strisce” più o meno regolari
	Consistenza	Soda ed elastica
	Aspetto	Strisce di bresaola compatte, 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
<b><i>Valori nutrizionali medi per 100 g</i></b>	Energia 715 kJ – 169 kcal Grassi 3,0g di cui acidi grassi saturi 1,3g Carboidrati 0,5g di cui zuccheri 0,5g Proteine 35g Sale 4,0g	
<b><i>Caratteristiche del packaging</i></b>	Vaschette termoformate costituite da laminati poliaccoppiati in cui viene immessa una miscela di gas per il mantenimento ottimale del prodotto.	
<b><i>Modalità di conservazione</i></b>	0 ≤ T ≤ 4°C	
<b><i>TMC a produzione</i></b>	60 giorni	
<b><i>Tracciabilità/rintracciabilità/Controlli vari</i></b>	<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 <b>IFS</b></i>	
<b><i>Garanzie fornite</i></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>	

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