

	Standard bresaola bio	STD PF/1 Rev.0 28_01_20 Pagina 1 di 2
	<i>Standard</i>	



Prodotto da Agricoltura biologica
BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. BIO
Confezionata intera/metà sottovuoto

Denominazione del prodotto	Bresaola della Valtellina IGP Bio – Punta d'anca		
Stabilimento di produzione	Bresaole Del Zoppo Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO)		
Ingredienti	Carne di bovino da agricoltura biologica, Sale, Aromi naturali, Conservanti:Nitrito di sodio.		
Precisazioni sugli ingredienti	Carne bovina da animali di 2-4 anni, derivante da determinati tagli anatomici (fesa) Origine materia prima:Sud America,Europa <u>Assenza di:</u> polifosfati, glutine , latte, derivati proteici del latte, lattosio, antibiotici, inibenti, sostanze ormonali NON SONO PRESENTI SOSTANZE ALLERGENICHE NON SONO PRESENTI SOSTANZE DERIVANTI DA OGM COME INDICATO NEL REG.CE 1829 1830/2003		
Tempo di stagionatura	Minimo 28 giorni		
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.0
	Standard	Pagina 2 di 2


Prodotto da agricoltura Biologica
BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. Bio
 Confezionata 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 <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	<i>Energia</i>	165 kcal – 698 kJ
	<i>Grassi</i>	3,0 g
	<i>di cui acidi grassi saturi:</i>	1.1g
	<i>Carboidrati</i>	0,5 g
	<i>di cui zuccheri:</i>	0.5 g
	<i>Proteine</i>	34 g
	<i>Sale</i>	4,0 g
Caratteristiche del packaging	Sacchetti termoretraibili idonei contatto alimentare Confezionati in sottovuoto	
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 IFS	
Varie	Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è controllato dall'ente CSQA S.r.l., che garantisce l'applicazione del Disciplinare 510/2006 in tutte le fasi di produzione della bresaola Il marchio bio è controllato da Organismo di Certificazione abilitato che garantisce il prodotto in conformità al Reg.CE 834/07 e sm.	
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 ➤ Reg. UE 848/2018 ➤ Prodotto in un'azienda certificata IFS. 	