

BRESAOLA DI WAGYU

Confezionata in sottovuoto

Denominazione del prodotto	Bresaola		
Stabilimento di produzione	Bresaole Del Zoppo Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO)		
Ingredienti	Carne di bovino(razza Wagyu) Sale Destrosio Aromi naturali Conservanti:Nitrito di sodio, Nitrato di potassio		
Precisazioni sugli ingredienti	<u>Assenza di:</u> 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 ca		
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

BRESAOLA DI WAGYU

Affettata e confezionata in busta in atmosfera protettiva

	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> presenza di molte striature bianche caratteristiche
	Odore	Carneo, delicato e leggermente aromatico
	Flavour	Carneo, gradevole, moderatamente saporito, non acido
Dichiarazione nutrizionale Valori <u>medi per 100 g</u>	<i>Energia</i>	171 kcal – 721 kJ
	<i>Grassi</i>	5,0 g
	<i>di cui acidi grassi saturi:</i>	2,2g
	<i>Carboidrati</i>	0,5 g
	<i>di cui zuccheri:</i>	0,5g
	<i>Proteine</i>	31 g
	<i>Sale</i>	4,0g
Caratteristiche del packaging	Confezionata in sottovuoto in sacchetti termoretraibili ad uso alimentare	
Modalità di conservazione	0 ≤ T ≤ 4°C	
Shelf life	90 giorni	
Tracciabilità/rintracciabilità/Controlli vari	<i>La rintracciabilità ed il controllo del prodotto in tutte le sue fasi di lavorazione sono garantite da procedure aziendali.</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.1169/2011 ➤ Prodotto in un'azienda certificata IFS 	