

	<b>Standard</b>	STD PF/5 Rev.2 28_05_20 Pagina 1 di 2
	<i>Standard</i>	

<p><b><u>"CHIAVENNASCA"</u></b> Intera e metà sv</p>
--

<b>Denominazione del prodotto</b>	<b>"CHIAVENNASCA"</b> <b>Prodotto a base di carne di bovino.</b>		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) IT 763 L CE		
<b>AN</b>			
<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino Sale Destrosio Spezie Aromi di affumicatura Aroma naturale Conservanti:nitrito di sodio,nitrato di potassio.		
<b>Precisazioni sugli ingredienti</b>	Origine carne bovina:Sud America, Europa Assenza di: polifosfati, <b>glutine</b> , 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		
<b>Tempo di stagionatura</b>	UN MESE CA		
<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>
	Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	< 100
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Salmonella spp	/25g	Assente
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente
<b>Caratteristiche sensoriali</b>	<b>Determinazione</b>	<b>Valore</b>	
	Consistenza	Soda ed elastica	
	Aspetto	Compatto ed esente da fenditure	
	Colore	Rosso uniforme	
	Odore	Delicato e aromatico	
	Flavour	Gradevole, saporito, non acido,aromatica, leggermente affumicata	



## CHIAVENNASCA

Intera e metà sottovuoto

STD PF/5  
Rev.2  
Pagina 2 di 2

Standard

<b>Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g di prodotto</b>	<i>Energia</i> 157 kcal – 663.5 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> 0,5g <i>Proteine</i> 32,0g <i>Sale</i> 4,0g
<b>Caratteristiche del packaging</b>	Intera in sacchetti sottovuoto
<b>Modalità di conservazione</b>	0 ≤ T ≤ 4°C
<b>TMC alla produzione TMA</b>	90 giorni mantenendo confezioni integre! >=75gg
<b>Tracciabilità/rintracciabilità/Controlli vari</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 allo standard <b>IFS</b></i>
<b>Varie (importante!)</b>	Cio' che caratterizza La Chiavennasca e la distingue dalla piu' diffusa Bresaola I.G.P. e' la concia, la fase di stagionatura e l'utilizzo di budello naturale. Nella preparazione della concia si e' cercato di trovare il giusto mix di aromi e spezie per conferire alla bresaola un sapore che ricordi quello di una volta, abbastanza aromatico e saporito. Altro passaggio importante e' quello riguardante la stagionatura ove si e' deciso di gestire i parametri temperatura ed umidita' in modo piu' graduale rispetto a quella tradizionale, cio' per creare un ambiente il piu' possibile vicino a quello stile " <b>croto</b> ", compatibilmente con le strutture moderne di cui disponiamo.
<b>Garanzie fornite</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conformità alle norme igieniche sanitarie 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, Allergeni e loro derivati</li><li>➤ Conformità al D.lgs n. 114 del 08/02/06, D.lgs n. 178 del 27/09/07, Reg.1169/2011</li><li>➤ Prodotto in un'azienda certificata <b>IFS</b></li><li>➤ Prodotto pubblicato nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia</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.