

	Standard bresaola	STD PF/6
	<i>Standard</i>	Rev.1 22_07_2020 Pagina 1 di 2

BRESAOLA “NOSTRANA” Pezzo intero sottovuoto

Denominazione del prodotto	BRESAOLA “NOSTRANA”		
Descrizione prodotto	Bresaola prodotta secondo metodi tradizionali e seguendo specifica ricetta		
Stabilimento di produzione AN	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) IT 763 L		
Ingredienti	Carne di bovino Sale Destrosio Spezie, aroma naturale, Aroma di affumicatura, Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
Precisazioni sugli ingredienti	Carne bovina origine UE/NON UE Assenza di: 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	3 settimane indicative		
Caratteristiche chimico fisiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Umidità	%p	< 65
	Proteine	%p	> 30
	Grassi	%p	< 7
	Cloruri (come NaCl)	%p	< 5
	Minerali	%p	> 4
Caratteristiche microbiologiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	< 10
	Escherichia coli	Ufc/g	< 10
	Salmonella spp	/25g	Assente
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Caratteristiche sensoriali	Determinazione	Valore	
	Consistenza	Soda ed elastica	
	Aspetto	Compatto ed esente da fenditure	
	Colore	Rosso uniforme	
	Odore	Delicato e aromatico	
	Flavour	Gradevole, saporito, non acido, aromatica, <u>leggermente affumicata</u>	

	Standard Bresaola	STD PF/6 Rev.1 Pagina 2 di 2
	<i>Standard</i>	

BRESAOLA "NOSTRANA" Pezzo intero sottovuoto

Valori nutrizionali <u>medi</u> per 100 g	Energia 157 kcal – 664 kJ Grassi 3,0g Di cui acidi grassi saturi 1,3g Carboidrati 0,5g Di cui zuccheri 0,5g Proteine 32g Sale 4,0 g
Modalità di conservazione e tipologia packaging	Prodotto confezionato all'interno di sacchetti ad uso alimentare ed in sottovuoto Conservare tra 0°C e +4°C
TMC alla produzione	90 gg mantenendo confezioni integre.
Tracciabilità/rintracciabilità	La rintracciabilità e la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto è garantita dal sistema di gestione qualità certificato dall'applicazione dello standard IFS .
Varie (importante!)	Cio' che caratterizza La Nostrana e la distingue dalla Bresaola I.G.P. sono la concia e la fase di stagionatura. 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 " croto " anche se all'interno di strutture moderne presenti in azienda.