


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

<b>BRESAOLA “NOSTRANA”</b> Pezzo intero sottovuoto
---

<b>Denominazione del prodotto</b>	BRESAOLA “NOSTRANA”		
<b>Descrizione prodotto</b>	Bresaola prodotta secondo metodi tradizionali e seguendo specifica ricetta		
<b>Stabilimento di produzione AN</b>	Via dell'Industria 2 23010 Buglio in Monte (SO) IT 763 L		
<b>Ingredienti</b>	Carne di bovino Sale Destrosio Spezie, aroma naturale, Aroma di affumicatura, Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
<b>Precisazioni sugli ingredienti</b>	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		
<b>Tempo di stagionatura</b>	3 settimane indicative		
<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	<b>Determinazione</b>	<b>Unità misura</b>	<b>Limite accettabilità</b>
	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	< 10
	Escherichia coli	Ufc/g	< 10
	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, <u>leggermente affumicata</u>	

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

<b>BRESAOLA "NOSTRANA"</b> Pezzo intero sottovuoto
---

<b>Valori nutrizionali <u>medi</u> per 100 g</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Energia</td> <td style="text-align: right;">157 kcal – 664 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">3,0g</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: right;">1,3g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">0,5g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">0,5g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">32g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">4,0 g</td> </tr> </table>	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
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														
<b>Modalità di conservazione e tipologia packaging</b>	Prodotto confezionato all'interno di sacchetti ad uso alimentare ed in sottovuoto Conservare tra 0°C e +4°C														
<b>TMC alla produzione</b>	90 gg mantenendo confezioni integre.														
<b>Tracciabilità/rintracciabilità</b>	La rintracciabilità e la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto è garantita dal sistema di gestione qualità certificato dall'applicazione dello standard <b>IFS</b> .														
<b>Varie (importante!)</b>	<p>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.</p> <p>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>" anche se all'interno di strutture moderne presenti in azienda.</p>														