

Bresaole DEL ZOPPO S.r.l.	Standard FIOCCO CRUDO DELLA VALTELLINA	STD PF/6 Rev.2 26_05_20
	<i>Standard</i>	Pagina 1 di 2

FIOCCO CRUDO DELLA VALTELLINA

Denominazione del prodotto	FIOCCO CRUDO DELLA VALTELLINA		
Sito produttivo	Via dell'Industria 2, Buglio in Monte (SO)		
Ingredienti	Carne di suino Sale Destrosio Fruttosio Spezie Conservanti: Nitrito di sodio, Nitrato di potassio.		
Precisazioni sugli ingredienti	Materia prima: Cosce suine fresche. 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		
Stagionatura	Minimo 10 settimane		
Caratteristiche chimico fisiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	Entro limiti di legge
	Umidità	%p	55± 5
	Proteine	%p	25±5
	Grassi	%p	13±3
Caratteristiche microbiologiche	Determinazione	Unità misura	Limite accettabilità
	Escherichia coli	Ufc/g	< 100
	Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100
	Salmonella spp	/25g	Assente
	Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Caratteristiche sensoriali	Determinazione	Valore	
	Consistenza	Sodo	
	Aspetto	Compatto ed esente da fenditure	
	Colore	<i>Parte magra</i> : rossa uniforme <i>Parte grassa</i> : bianco	
	Flavour	Carneo, tipico di prosciutto crudo	

Bresaole DEL ZOPPO S.r.l.	Standard FIOCCO CRUDO DELLA VALTELLINA	STD PF/6 Rev.1 26_05_20
	<i>Standard</i>	Pagina 2 di 2

FIOCCO CRUDO DELLA VALTELLINA

Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g di prodotto	<table> <tr> <td><i>Energia</i></td> <td>236 kcal – 986 kJ</td> </tr> <tr> <td><i>Grassi</i></td> <td>12,0 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui acidi grassi saturi:</i></td> <td>5,4g</td> </tr> <tr> <td><i>Carboidrati</i></td> <td>0,9 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui zuccheri:</i></td> <td>0,3g</td> </tr> <tr> <td><i>Proteine</i></td> <td>31,0g</td> </tr> <tr> <td><i>Sale</i></td> <td>3,0g</td> </tr> </table>	<i>Energia</i>	236 kcal – 986 kJ	<i>Grassi</i>	12,0 g	<i>di cui acidi grassi saturi:</i>	5,4g	<i>Carboidrati</i>	0,9 g	<i>di cui zuccheri:</i>	0,3g	<i>Proteine</i>	31,0g	<i>Sale</i>	3,0g
<i>Energia</i>	236 kcal – 986 kJ														
<i>Grassi</i>	12,0 g														
<i>di cui acidi grassi saturi:</i>	5,4g														
<i>Carboidrati</i>	0,9 g														
<i>di cui zuccheri:</i>	0,3g														
<i>Proteine</i>	31,0g														
<i>Sale</i>	3,0g														
Caratteristiche del packaging	Confezionato in sottovuoto														
Modalità di conservazione	0 ≤ T ≤ 4°C														
TMC	Consigliati: non superiore a 3 mesi se in sottovuoto e mantenendo confezione integra!														
Tracciabilità/rintracciabilità/Controlli vari	<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 IFS</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 														