



RIGAMONTI SALUMIFICIO S.P.A. A SOCIO UNICO – SOCIETÀ SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DI JBS SA  
VIA STELVIO, 973 – MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) ITALY – TEL +39 0342 535111 FAX +39 0342 210054  
MAIL: [info@rigamontisalumificio.it](mailto:info@rigamontisalumificio.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### BRESAOLA PUNTA D'ANCA "RISTORO" 1/2 S.V.

Descrizione :  
Salume stagionato;

codice  
codice EAN (prodotto a peso variabile)

**SMQ0031096**

2220762

unità di misura  
pezzatura media

Kg

1,600 (da Kg. 1,100 a Kg. 2,200)

#### Confezionamento

modalità di confezionamento  
primo involucro  
imballaggio  
pezzi per cartone  
dimensione cartone  
GTIN  
cartoni per pallet  
cartoni per strato  
strati

sottovuoto

sacco termoretraibile

cartone ondulato tipo americano

4

mm 394 x 287 x 124

98004147310966

80

8

10

#### Conservazione

temperatura  
termine minimo di conservazione (TMC)  
vita residua indicativa (in confezione integra e  
correttamente conservata)

**+3 / +6 °C**

**90 giorni**

75 giorni

#### STABILIMENTI di PRODUZIONE, n. CE

Montagna in Valtellina  
Poggiridenti  
Mazzo di Valtellina

IT 83 L  
IT 383 L  
IT 632 L

#### INGREDIENTI

carne bovina  
sale  
destrosio  
aromi naturali  
conservanti: E250, E252

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

consistenza	soda, elastica
aspetto al taglio	compatta e esente da fenditure
colore	rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa
profumo	delicato, leggermente aromatizzato
gusto	gradevole, moderatamente saporito, mai acido

## CARATTERISTICHE FISICHE

forma	cilindrica, arrotondata alle estremità
sezione	ellittica

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100 g)

kcal	165
kJoule	696

grassi	g	4,8
di cui saturi	g	2,5
carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,0
proteine	g	30
sale (NaCl)	g	4

## CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori indicativi)

umidità	%	62
proteine	%	30,0
carboidrati	%	0,50
grassi	%	4,8
NaCl	%	4,0
ceneri	%	4,77

PH	5,66
aw	0,95

nitriti (NaNO <sub>2</sub> )	mg/Kg	entro i limiti legali
nitrati (KNO <sub>3</sub> )	mg/Kg	entro i limiti legali
glutine	ppm	nr

Note alle caratteristiche chimico-fisiche:

1. La tipologia del prodotto (salume ricavato dal muscolo intero) non consente di esprimere standard chimici rigidi, ma valori indicativi di riferimento.
2. I dati relativi alle caratteristiche chimico-fisiche si riferiscono ad analisi effettuate su tranci di prodotto intero.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Cbt Mesofila	ufc/g	$\leq 10^8$ (compresi i lattici)
Lattobacilli	ufc/g	$\leq 10^8$ (valori medi)
Coliformi	ufc/g	$< 10^2$
E.Coli	ufc/g	$< 30$
Stafiloc.CP	ufc/g	$< 30$
Salmonella spp	ufc/g	assente in 25 g.
Listeria Monocyt.	ufc/g	assente in 25 g.

Nota alle caratteristiche microbiologiche: dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del Piano di AUTOCONTROLLO AZIENDALE.

**TABELLA ALLERGENI**

PARAMETRO ANALITICO	PRESENTE/assente	rischio cross contaminazione (SI/no)
cereali contenenti glutine	assente	no
crostacei e prodotti a base di crostacei	assente	no
uova e prodotti a base di uova	assente	no
pesce e prodotti a base di pesce	assente	no
arachidi e prodotti a base di arachidi	assente	no
saia e proteine a base di soia	assente	no
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	assente	no
frutta a guscio	assente	no
sedano e prodotti a base di sedano	assente	no
senape e prodotti a base di senape	assente	no
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente	no
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	assente	no
lupino e prodotti a base di lupino	assente	no
molluschi e prodotti a base di molluschi	assente	no