



L'ARTE DELLA BRESAOLA



DEL CONTADINO – BRESAOLA PUNTA D'ANCA

di bovino – A METÀ

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI)

Grasso:	4 g/100 g
di cui acidi grassi saturi:	2 g/100 g
Ceneri:	4,8 g/100 g
Proteine:	29 g/100 g
Carboidrati:	< 1 g/100 g
di cui zuccheri:	< 1 g/100 g
NaCl:	3,7 %
pH:	5,7
a _w :	0,94

Valore energetico: 152 kcal/100 g – 641 kJ/100 g
Nitrati e nitriti: nei limiti di legge.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali	< 10 UFC/g
Escherichia coli β-glucuronidasi positivi	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Spore di clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	assente /25 g
Listeria monocytogenes	assente /25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

GUSTO:	gradevole, moderatamente saporito, mai acido.
PROFUMO:	delicato e leggermente aromatico.
COLORE:	rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa.
CONSISTENZA:	soda ed elastica.
ASPETTO:	compatto.



Pagina 1 di 2

STD/PF03 Rev. 5 del 08.06.20

La data di **aggiornamento** indicata annulla il testo delle precedenti edizioni.

Aggiornamento: LUGLIO 2021



L'ARTE DELLA BRESAOLA

Salumificio Bordeni S.r.l.

Via Padellino, n°44 - 23030 Mazzo di Valtellina (SO)
T +39 0342 862002/03 - F 0342 862507

salumificio@bresaolabordeni.it - www.bresaolabordeni.it





DENOMINAZIONE DI VENDITA	<u>BRESAOLA PUNTA D'ANCA</u> di bovino
CODICE PRODOTTO	1-1021221
INGREDIENTI	Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252.
LOTTO	Viene segnalato sull'etichetta adesiva di ciascuna confezione.
DESCRIZIONE DELLA MATERIA PRIMA	Corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia bovina e comprende il muscolo retto interno ed il muscolo semimembranoso. Di provenienza estera.
STAGIONATURA	Circa un mese in condizioni di umidità e temperatura controllate.
CONFEZIONAMENTO	In sacco termoretraibile trasparente in condizioni di sottovuoto.
IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE	In cartone da 4 pezzi. Misura cartone (cod.4): 392x287x144 Composizione Pallet: 8 cartoni per strato 8 strati per pallet Misure pallet: 1200x800x <u>1152</u> * (<u>1302</u> * con pedana)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura fra +2/+7°C. Non forare la confezione.
SHELF-LIFE	120 giorni dalla data di confezionamento. Una volta aperta la confezione il consumo deve essere fatto in breve tempo.
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Con autocarri dotati di celle frigorifere a temperatura controllata.
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	A METÀ (Peso medio: 1,5 - 1,8 kg) Sacco trasparente S/V Codice EAN 2220081
ALTRE INFORMAZIONI	Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e reg. CE 1830/2003). Assenza di allergeni (rif. Dir. CE 89/2003 e dir. CE 142/2006 – D.lgs 114/06). Aflatossine (aromi e spezie): conformità al reg. CE 1881/2006. Senza glutine. Prodotto da consumarsi previa asportazione del budello. Azienda Certificata: BRC (GSFS) e IFS.

