



linea la ROSSA

BRESAOLA punta d'anca

di bovino A METÀ

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.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI)

Umidità:	61 %
Grasso:	3,5 g/100 g
di cui acidi grassi saturi:	1,2 g/100 g
Ceneri:	4,8 g/100 g
Proteine:	30 g/100 g
Carboidrati:	< 1 g/100 g
di cui zuccheri:	< 1 g/100 g
NaCl:	3,7 %
pH:	5,6
aw	0,94
Valore energetico:	152 kcal/100 g 640 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

pagina 1 di 2

STD/PF02 Rev. 4 del 07.02.12 La data di **aggiornamento** indicata annulla il testo delle precedenti edizioni. **Aggiornamento: FEBBRAIO 2017**

Salumificio Bordoni

Via Padellino, n.44 - 23030 Mazzo di Valtellina (SO)
Tel. 0342 862002 / 3 - Fax 0342 862507
E-mail: salumificio@bresaolabordoni.it
www.bresaolabordoni.it





DENOMINAZIONE DI VENDITA	BRESAOLA PUNTA D'ANCA di bovino		
CODICE PRODOTTO	A metà: BREPD1/2SV		
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 sottovuoto - Sacco termoretraibile.		
IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE	In cartone da 4 pezzi. Misura cartone (cod.4): Composizione Pallet: Misure pallet:	392x287x123 8 cartoni per strato 8 strati per pallet 1200x800x984* (1134* con pedana)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura fra +2/+7°C. Non forare la confezione.		
SHELF-LIFE	90 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	2256480
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: ISO 22000; BRC (GSFS); IFS.		

Salumificio Bordoni

Via Padellino, n.44 - 23030 Mazzo di Valtellina (SO)
Tel. 0342 862002 / 3 - Fax 0342 862507
E-mail: salumificio@bresaolabordoni.it
www.bresaolabordoni.it

