

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

SOTTOFESA di bovino **INTERA**

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 grassi saturi:	1,2 g/100 g
Ceneri:	5,0 g/100 g
Proteine:	31 g/100 g
Carboidrati:	< 1 g/100 g
di cui zuccheri:	< 1 g/100 g
NaCl:	3,8 %
pH:	5,7
a_w	0,94
Valore energetico:	156 kcal/100 g 657 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/PF48 Rev. 0 del 04.11.14 La data di **aggiornamento** indicata annulla il testo delle precedenti edizioni. **Aggiornamento: MARZO 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



