



## SCHEDA TECNICA SHEET

### MAESTOSA Bresaola punta d'anca Selezione Privilege

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del muscolo principale della coscia di bovino adulto pesante di origine Francese o Italiana, tagliata e rifilata con asportazione di tutte le parti grasse, salata secondo la tradizione Valtellinese, asciugata e stagionata indicativamente di 30 giorni.  
Distribuito al naturale o confezionato in sottovuoto.  
Conforme alla legislazione vigente.  
Prodotto con ingredienti non geneticamente modificati. Non contiene allergeni. Non contiene Glutine.

*Product obtained from the processing of the main muscle of the thigh of heavy adult cattle of French or Italian origin, cut and trimmed with removal of all the fatty parts, salted according to the Valtellinese tradition, dried and seasoned approximately 30 days. Distributed naturally or vacuum-packed.  
Complies with current legislation. Made with non-genetically modified ingredients. It does not contain allergens. It does not contain Gluten.*



Caratteristiche Characteristics	
<b>Ingredienti:</b> Ingredients:	Carne di bovino – Sale – Destrosio - Aromi Naturali – Conservanti (E250 Nitrito di sodio – E251 Nitrato di sodio) Beef – Salt – Dextrose – Natural Flavors – Preservatives (E250 Sodium Nitrite – E251 Sodium Nitrate)
<b>Pezatura da-a:</b> Size from – to :	6,0 – 8,0 kg
<b>Consistenza e aspetto:</b> Texture and appearance:	Non secca, morbida al tocco, di forma cilindrica Not dry, soft to the touch, cylindrical in shape
<b>Caratteristiche organolettiche:</b> Organoleptic characteristics	Odore tipico gradevole, odori estranei assenti, sapore dolce, colore rosso vino con orlatura più scura. Typical pleasant smell, absent extraneous odors, sweet taste, wine red color with darker hem.
<b>Confezionamento:</b> Package:	In Rete, sottovuoto intera o a tranci. Tutti i prodotti vengono etichettati con etichetta secondo i requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011. On the Net, vacuum-packed, whole or sliced. All products are labeled according to the requirements of EU Reg. 1169/2011.
<b>Imballaggio standard:</b> Standard boxing:	Cartoni da 2 pz interi (4 metà) – dimensioni l.30 cm – p. 40cm – h. 20,50 cm 8 cartoni per strato – 7 strati per pallet Cartons of 2 pcs whole (4 halves) – dimensions l.30 cm – d. 40cm – h. 20,50 cm 8 cartons per layer – 7 layers per pallet
<b>Conservabilità:</b> Shelf life:	Conservabilità garantita dalla data di confezionamento nelle condizioni di conservazione definite 120 gg max. Shelf life guaranteed from the date of packaging in the defined storage conditions 120 days max.
<b>Condizioni di conservazione:</b> Storage conditions:	Temperatura di conservazione Prodotto sottovuoto da 0 a +7° Prodotto al naturale Temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto Storage temperature Vacuum product from 0 to +7° Natural product Ambient temperature, in a cool and dry place
<b>Destinazione d'uso:</b> Intended use:	Da consumarsi preferibilmente previo affettamento tal quale o con condimento a piacere. Destinato al consumo di tutta la popolazione, salvo intolleranze individuali e/o condizioni fisiche particolari. Budello non edibile To be consumed preferably after slicing as it is or with seasoning to taste. Intended for consumption by the entire population, except for individual intolerances and / or special physical conditions. Non-edible gut



SCHEDA TECNICA  
SHEET

**MAESTOSA**  
Bresaola punta d'anca  
*Selezione Privilege*

<b>Caratteristiche chimiche</b> Chemical characteristics	
<b>Umidità e sostanze volanti</b> Moisture and flying substances	62,0% Max
<b>pH</b>	5,5% ±0,5
<b>aW</b>	0,94% ±0,03
<b>Nitrati</b> Nitrates	*
<b>Nitriti</b> Nitrites	*
* Entro i limiti di legge come da D.M. 27/02/08 pubblicato su G.U. del 24/04/08 (attuazione Direttiva 2006/52/CE).	
* Within law's limits according to D.M. 27/02/08 published the 24/04/08 on G.U. (Directive actualization 2006/52/CE).	
<b>Contaminanti microbiologici</b> Microbiological contaminants	
<b>Stafilococchi Coagulasi positivi</b> Staphylococci Coagulase positive	<100 ufc/g
<b>Enterobacteriaceae a 37° C</b>	<1000 ufc/g
<b>Clostridium perfringens</b>	<1000 ufc/g
<b>Escherichia Coli</b>	<10 ufc/g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	<100 ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	Assente
<p>Le analisi vengono effettuate periodicamente seguendo un accurato piano e sono regolarmente controllate dal Servizio Veterinario che ne accerta la conformità; la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, in quanto tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda, ma la documentazione è comunque sempre visionabile presso il Salumificio, previo appuntamento.</p> <p>The analyses are carried out periodically following an accurate plan and are regularly checked by the Veterinary Service to ensure compliance; the company policy does not foresee the disclosure to third parties of its microbiological and chemical analyses, since all the data is summarized in this sheet, but the documentation is visible in the factory, after asking for an appointment.</p>	
<b>Allergeni alimentari (All. 2 reg. comunità Europea 1169/2011)</b> Food allergens	Non si utilizza alcun ingrediente indicato nell'allegato II del Reg (CE) 1169 /2011. Prodotto senza glutine. No ingredients indicated in the II attachment of the Reg (CE) 1169/2011. Gluten free..
<b>OGM</b>	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. No ingredients O.G.M.



SCHEDA TECNICA  
SHEET

**MAESTOSA**  
Bresaola punta d'anca  
*Selezione Privilege*

Logistica Logistics			
CODICE PRODOTTO product code	DENOMINAZIONE DI VENDITA sales denomination	EAN	EAN/UCC
BRS210	Maestosa Bresaola Punta d'anca INTERA	2245666	9800316320600
BRS212	Maestosa Bresaola Punta d'anca META'	2226542	9800316320592
<b>Trasporto e distribuzione</b> Transport and distribution	Il trasporto dei prodotti avviene tramite vettori esterni con mezzi igienicamente idonei e tali da assicurare un'adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa arrivare alle sostanze alimentari trasportate, da agenti atmosferici o altri fattori ambientali.  The transport of the products takes place through external carriers with hygienically suitable means and such as to ensure adequate protection, avoiding any cause of soiling or other damage that may reach the food substances transported, by atmospheric agents or other environmental factors.		

Tabella energetica Energy tabella			
Informazioni Nutrizionali - Nutritional Information			
Valori medi per 100 grammi - Average values per 100 grams			
Energia, Energy		168,3 kcal.	673,4kj.
Grassi, Fats			2,9 gr.
di cui Acidi Grassi Saturi, of which Saturated Fatty Acids			1,00 gr.
Carboidrati, Carbohydrates			<0,5 gr.
di cui Zuccheri, of which Sugars			<0,5 gr.
Proteine, Proteins			33,7 gr.
Fibre, Fibres			<0,5 gr.
Sale, salt			3,8 gr.

**Condizioni Generali**  
General Conditions

Per quanto non espressamente citato si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.  
For what is not expressly mentioned, reference is made to the legislation in force on the subject