



## SCHEDA TECNICA SHEET

### BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. Bresaola punta d'anca

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di muscoli interi di punta d'anca bovina di manzi di età compresa tra i 18 e i 24 mesi, sottoposti, all'interno del territorio previsto dal disciplinare, a rifilatura, salagione con aggiunta di altri ingredienti, asciugatura e stagionatura di almeno 28 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 whole muscles of bovine hip tip of beefs aged between 18 and 24 months, subjected, within the territory provided for by the specification, to trimming, salting with the addition of other ingredients, drying and maturing for at least 28 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>Pezzatura da-a:</b> Size from – to :	2,5 – 3,5 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. Typical pleasant smell, absent extraneous odors, sweet taste, red color.
<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. 12,50 cm 8 cartoni per strato – 7 strati per pallet Cartons of 2 pcs whole (4 halves) – dimensions l.30 cm – d. 40cm – h. 12,50 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



SCHEDA TECNICA  
SHEET

**BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.**  
Bresaola punta d'anca

<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
<b>Caratteristiche chimiche</b> Chemical characteristics	
<b>Umidità e sostanze volanti</b> Moisture and flying substances <b>pH</b>  <b>aW</b>  <b>Nitrati</b> Nitrates <b>Nitriti</b> Nitrites	62,0% Max       5,5% ±0,5     * *
* 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 <b>Enterobacteriaceae a 37° C</b>  <b>Clostridium perfringens</b>  <b>Escherichia Coli</b>  <b>Listeria Monocytogenes</b>  <b>Salmonella spp</b>	<100 ufc/g                <1000 ufc/g                <1000 ufc/g                <10 ufc/g                <100 ufc/g                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

**BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.**  
Bresaola punta d'anca

Logistica Logistics			
CODICE PRODOTTO product code	DENOMINAZIONE DI VENDITA sales denomination	EAN	EAN/UCC
BRS11	Bresaola della Valtellina I.G.P. Bresaola Punta d'anca INTERA	2215672	9800316320500
BRS06	Bresaola della Valtellina I.G.P. Bresaola Punta d'anca META'	2218683	9800316320502
<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