



SCHEDA TECNICA SHEET

ROSA DELLE ALPI ® Bresaola punta d'anca

**Prodotto ottenuto dalla lavorazione della punta d'anca fresca di bovino adulto di origine esclusivamente Europea, di pezzatura pesante, sottoposta a rifilatura e sgrassatura, salagione, asciugatura e stagionatura. Distribuito al naturale, confezionato in sottovuoto o in buste preaffettate atp.
Conforme alla legislazione vigente.
Prodotto con ingredienti non geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.
Non contiene Glutine**

Product obtained from the processing of the fresh hip tip of adult cattle of exclusively European origin, of heavy size, subjected to trimming and degreasing, salting, drying and seasoning. Distributed naturally, vacuum packed or in pre-sliced atp bags.

*Complies with current legislation.
Made with non-genetically modified ingredients.*

*It does not contain allergens.
It does not contain gluten.*



Caratteristiche Characteristics	
Ingredienti: 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)
Pezzatura da-a: Size from – to :	3,5 – 4,5 kg
Consistenza e aspetto: Texture and appearance:	Non secca, morbida al tocco, di forma cilindrica Not dry, soft to the touch, cylindrical in shape
Caratteristiche organolettiche: Organoleptic characteristics	Odore tipico gradevole, odori estranei assenti, sapore dolce, colore rosso. Typical pleasant smell, absent extraneous odors, sweet taste, red color.
Confezionamento: Package:	In Rete, sottovuoto intera o a tranci, preaffettata in atmosfera protetta. Tutti i prodotti vengono etichettati con etichetta secondo i requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011. On the Net, vacuum-packed, whole or sliced, pre-sliced in a protected atmosphere. All products are labeled according to the requirements of EU Reg. 1169/2011.
Imballaggio standard: Standard boxing:	Cartoni da 2 pz interi (4 metà) – dimensioni l.30 cm – p. 50cm – h. 14,50 cm 8 cartoni per strato – 7 strati per pallet Cartons of 2 pcs whole (4 halves) – dimensions l.30 cm – d. 40cm – h. 14,50 cm 8 cartons per layer – 7 layers per pallet
Conservabilità: Shelf life:	Conservabilità garantita dalla data di confezionamento nelle condizioni di conservazione definite 120 gg max. 75 gg per il preaffettato. Shelf life guaranteed from the date of packaging in the defined storage conditions 120 days max. 75 days for the pre-sliced.
Condizioni di conservazione: Storage conditions:	Temperatura di conservazione Prodotto sottovuoto da 0 a +7° Prodotto al naturale Temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto Prodotto preaffettato in vaschetta atp da 0 a +4° Storage temperature Vacuum product from 0 to +7° Natural product Ambient temperature, in a cool and dry place Pre-sliced product in atp tray from 0 to +4°
Destinazione d'uso: 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

ROSA DELLE ALPI®
Bresaola punta d'anca

Caratteristiche chimiche Chemical characteristics	
Umidità e sostanze volanti Moisture and flying substances	62,0% Max
pH	5,5% ±0,5
aW	0,94% ±0,03
Nitrati Nitrates	*
Nitriti 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).	
Contaminanti microbiologici Microbiological contaminants	
Stafilococchi Coagulasi positivi Staphylococci Coagulase positive	<100 ufc/g
Enterobacteriaceae a 37° C	<1000 ufc/g
Clostridium perfringens	<1000 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g
Salmonella spp	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>	
Allergeni alimentari (All. 2 reg. comunità Europea 1169/2011) 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..
OGM	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. No ingredients O.G.M.



SCHEDA TECNICA
SHEET

ROSA DELLE ALPI®
Bresaola punta d'anca

Logistica Logistics			
CODICE PRODOTTO product code	DENOMINAZIONE DI VENDITA sales denomination	EAN	EAN/UCC
BRS15	Rosa delle Alpi® Bresaola Punta d'anca INTERA	2245666	9800316320802
BRS151	Rosa delle Alpi® Bresaola Punta d'anca META'	2220812	9800316320800
BRS152	Rosa delle Alpi® Preaffettata buste atp gr. 100 variabile	2220767	980031632555
BRS156	Rosa delle Alpi® Preaffettata buste atp gr. 100 peso fisso	8031632000313	8031632000313
Trasporto e distribuzione 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 taballa			
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