

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 |

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 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