



STORICA

BRESAOLA punta d'anca

di bovino

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI)

Umidità:	61.5 %
Grasso:	4,5 g/100 g
Ceneri:	4,8 g/100 g
Proteine:	30 g/100 g
Carboidrati:	< 1 g/100 g
NaCl:	3,7 %
a _w	0,94
Valore energetico:	162 kcal/100 g 678 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/PF22 Rev. 4 del 07.02.12 La data di **aggiornamento** indicata annulla il testo delle precedenti edizioni. **Aggiornamento: DICEMBRE 2013**

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



DENOMINAZIONE DI VENDITA	BRESAOLA STORICA		
	Punta d'anca di bovino		
INGREDIENTI	Carne di bovino fresca, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252.		
LOTTO	Viene segnalato sull'etichetta adesiva di ciascuna confezione.		
DESCRIZIONE DELLA MATERIA PRIMA	Corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia bovina. Provenienza: Unione Europea.		
STAGIONATURA	Circa un mese in condizioni di umidità e temperatura controllate.		
CONFEZIONAMENTO	- In sacco termoretraibile trasparente in condizioni di sottovuoto. - In rete.		
IMBALLAGGIO	In cartone da 1 pezzo.		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa fra +2/+7°C. Non forare la confezione. Il prodotto confezionato in rete può essere soggetto a calo peso.		
SHELF-LIFE	90 giorni dalla data di confezionamento. Una volta aperta la confezione il consumo deve essere fatto in breve tempo.		
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Con autocarri dotati di celle frigorifere a temperatura controllata.		
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	INTERA	(Peso variabile da 4,0 a 5,5 kg)	
	- Rete	Codice EAN	222914
	- Sacco S/V	Codice EAN	222912
ALTRE INFORMAZIONI	Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e reg. CE 1830/2003) Assenza di allergeni (rif. Dir. CE 89/2003 e dir. CE 142/2006 – D.lgs 114/06) Aflatossine(aromi e spezie): conformità al reg. CE 1881/2006 Assenza di glutine. Prodotto da consumarsi previa asportazione del budello. Azienda Certificata: ISO 22000; BRC (GSFS); IFS.		