



RIGAMONTI SALUMIFICIO S.P.A. A SOCIO UNICO – SOCIETÀ SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DI JBS SA
AZIENDA CON CERTIFICAZIONE AMBIENTALE UNI EN ISO 14001:2004 E QUALITÀ BRC – IFS
VIA STELVIO, 973 – MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) ITALY – TEL +39 0342 535111 FAX +39 0342 210054
MAIL: info@rigamontisalumificio.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRESAOLA PUNTA D'ANCA GRANFESA 1/2 S.V.

Descrizione:

Salume stagionato, ricavato da coscia di manzo; taglio anatomico utilizzato: punta d'anca

codice

31 40 20

codice EAN

assente

unità di misura

Kg.

pezzatura media

3,000 (da Kg. 2,500 a Kg. 3,500)

Confezionamento

modalità di confezionamento

sottovuoto

primo involucro

sacco termoretraibile

imballaggio

cartone ondulato tipo americano

minimo imballo, pezzi per cartone

2

cartoni per pallet

48

cartoni per strato

6

strati

8

Conservazione

temperatura

+3 / +6 °C

termine minimo di conservazione (TMC)

90 giorni

vita residua indicativa (in confezione integra
e correttamente conservata)

75 giorni

STABILIMENTI di PRODUZIONE, n. CE

Montagna in Valtellina

IT 83 L – IT 1211 S

Mazzo di Valtellina

IT 632 L

INGREDIENTI

carne bovina

sale

destrosio

aromi naturali

conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252)

PROCESSO PRODUTTIVO

Il processo di lavorazione consiste nella salatura "a secco" della carne (ben refilata e priva di parti tendinose) con dosi minime di sale, destrosio e l'aggiunta di poche spezie; la salagione ha una durata di circa 15 giorni durante i quali leggeri massaggi si alternano al riposo in ambienti refrigerati e umidificati. Dopo essere stata insaccata (avvolta in involucri protettivi di origine naturale) la bresaola viene essiccata in appositi locali di stagionatura dove "matura" per un periodo minimo di 4 settimane. Confezionata in pezzi a metà.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

consistenza	soda, elastica
aspetto al taglio	compatta e esente da fenditure
colore	rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa
profumo	delicato, leggermente aromatizzato
gusto	gradevole, moderatamente saporito, mai acido

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**valori nutrizionali medi per 100 g.**

Proteine	%	30,00
Carboidrati	%	< 1
Grassi	%	4,8

Valore energetico

Kcal	163
Kjoule	687

CARATTERISTICHE FISICHE

forma	cilindrica, arrotondata alle estremità
lunghezza media	250 (da mm. 230 a mm. 280)
sezione	ellittica
calibro	mm. 160 -180 (max della sezione ellittica)

CARATTERISTICHE CHIMICHE

umidità	%	61,67
proteine	%	30,00
carboidrati	%	< 1,00
grassi	%	4,80
NaCl	%	3,80
ceneri	%	4,77

PH	5,66
aw	0,94

nitriti (NaNO ₂)	mg/Kg	entro i limiti legali
nitrati (KNO ₃)	mg/Kg	entro i limiti legali

Note alle caratteristiche chimico-fisiche:

1. La tipologia del prodotto (salume ricavato dal muscolo intero) non consente di esprimere standard chimici rigidi, ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.
2. I dati relativi alle caratteristiche chimico-fisiche si riferiscono ad analisi effettuate su tranci di prodotto intero.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Cbt Mesofila	ufc/g	$\leq 10^8$ (compresi lattici)
Lattobacilli	ufc/g	$\leq 10^7$ (valori medi)
Coliformi	ufc/g	$\leq 10^2$
E.Coli	ufc/g	< 30
Stafiloc.CP	ufc/g	< 30
Salmonella spp	ufc/g	Assente in 25 g.
Listeria Monocyt.	ufc/g	Assente in 25 g.

Nota alle caratteristiche microbiologiche: dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del Piano di AUTOCONTROLLO AZIENDALE.