



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](mailto:info@rigamontisalumificio.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP - PUNTA D'ANCA 1/1 S.V. “ETICHETTA NERA”

Prodotto garantito e tutelato IGP – Indicazione Geografica protetta art. 10 Reg. CE 510/2006

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

codice	31 00 11
codice EAN (prodotto a peso variabile)	2-208650

unità di misura	Kg
pezzatura media	3,700 (da Kg 3,400 a Kg 4,000)

#### Confezionamento

modalità di confezionamento	sottovuoto
primo involucro	sacco alluminio
imballaggio	cartone ondulato tipo americano
minimo imballo, pezzi per cartone	2
cartoni per pallet	80
cartoni per strato	8
strati	10

#### 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  
Poggiridenti  
Mazzo di Valtellina

IT 83 L – IT 1211 S  
IT 383 L  
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" nell'arco di 4/8 settimane.

## 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	%	31,80
Carboidrati	%	< 1
Grassi	%	4,0

### valore energetico

Kcal	163
Kjoule	687

## CARATTERISTICHE FISICHE

forma	cilindrica, arrotondata alle estremità
lunghezza media	330 (da mm 260 a mm 400 )
sezione	ellittica
calibro	mm 120-130 (max della sezione ellittica)

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

umidità	%	58
proteine	%	31,80
carboidrati	%	< 1,00
grassi	%	4,00
NaCl	%	4,00
ceneri	%	5,22

PH	5,66
aw	0,94

nitriti (NaNO <sub>2</sub> )	mg/Kg	entro i limiti legali
nitrati (KNO <sub>3</sub> )	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	< 10 <sup>8</sup> (compresi lattici)
Lattobacilli	ufc/g	<10 <sup>7</sup> (valori medi)
Coliformi	ufc/g	≤ 10 <sup>2</sup>
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.