



## linea la ROSSA

### BRESAOLA punta d'anca

#### di bovino

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|              |  |
|--------------|--|
| GUSTO:       | gradevole, moderatamente saporito, mai acido.  |
| PROFUMO:     | delicato e leggermente aromatico.  |
| COLORE:      | rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa. |
| CONSISTENZA: | soda ed elastica.  |
| ASPETTO:     | compatto.  |

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI)

|              |             |
|--------------|-------------|
| Umidità:     | 61 %        |
| Grasso:      | 4 g/100 g   |
| Ceneri:      | 4,8 g/100 g |
| Proteine:    | 30 g/100 g  |
| Carboidrati: | < 1 g/100 g |
| NaCl:        | 3,7 %       |
| pH:          | 5,6         |
| $a_w$        | 0,94        |

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Valore energetico: | 159 kcal/100 g<br>665 kJ/100 g |
| Nitrati e nitriti: | nei limiti di legge.           |

#### REQUISITI MICROBIOLOGICI

|  |               |
|--|---------------|
| Coliformi totali                                 | < 10 UFC/g    |
| Escherichia coli $\beta$ -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/PF02 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        | <b>BRESAOLA PUNTA D'ANCA</b>  |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
|                                 | <b>di bovino</b>  |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| INGREDIENTI                     | Carne di bovino, 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 e comprende il muscolo retto interno ed il muscolo semimembranoso. Di provenienza estera.  |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| STAGIONATURA                    | Circa un mese in condizioni di umidità e temperatura controllate.   |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| CONFEZIONAMENTO                 | <ul style="list-style-type: none"><li>- In sacco termoretraibile trasparente in condizioni di sottovuoto.</li><li>- In sacco alluminato termoretraibile in condizioni di sottovuoto.</li><li>- In rete.</li></ul>   |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| IMBALLAGGIO                     | In cartone da 1, 2, 5 pezzi se intera.<br>In cartone da 2, 4,10 pezzi se a metà.  |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| 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   | <table><tr><td><b>INTERA</b></td><td colspan="2"><b>(Peso medio: 3,0 - 3,5 kg)</b></td></tr><tr><td>- Rete</td><td>Codice EAN</td><td>225649</td></tr><tr><td>- Sacco alluminio S/V</td><td>Codice EAN</td><td>245666</td></tr><tr><td>- Sacco trasparente S/V</td><td>Codice EAN</td><td>225647</td></tr><tr><td><b>A METÀ</b></td><td colspan="2"><b>(Peso medio: 1,5 - 1,8 kg)</b></td></tr><tr><td>- Sacco trasparente S/V</td><td>Codice EAN</td><td>225648</td></tr><tr><td>- Sacco alluminio S/V</td><td>Codice EAN</td><td>222913</td></tr></table> |        |  | <b>INTERA</b> | <b>(Peso medio: 3,0 - 3,5 kg)</b> |  | - Rete | Codice EAN | 225649 | - Sacco alluminio S/V | Codice EAN | 245666 | - Sacco trasparente S/V | Codice EAN | 225647 | <b>A METÀ</b> | <b>(Peso medio: 1,5 - 1,8 kg)</b> |  | - Sacco trasparente S/V | Codice EAN | 225648 | - Sacco alluminio S/V | Codice EAN | 222913 |
| <b>INTERA</b>                   | <b>(Peso medio: 3,0 - 3,5 kg)</b>   |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| - Rete                          | Codice EAN  | 225649 |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| - Sacco alluminio S/V           | Codice EAN  | 245666 |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| - Sacco trasparente S/V         | Codice EAN  | 225647 |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| <b>A METÀ</b>                   | <b>(Peso medio: 1,5 - 1,8 kg)</b>   |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| - Sacco trasparente S/V         | Codice EAN  | 225648 |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| - Sacco alluminio S/V           | Codice EAN  | 222913 |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |
| ALTRE INFORMAZIONI              | Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e reg. CE 1830/2003).<br>Assenza di allergeni (rif. Dir. CE 89/2003 e dir. CE 142/2006 – D.lgs 114/06).<br>Aflatossine(aromi e spezie): conformità al reg. CE 1881/2006.<br>Assenza di glutine. Prodotto da consumarsi previa asportazione del budello.<br>Azienda Certificata: ISO 22000; BRC (GSFS); IFS.  |        |  |               |                                   |  |        |            |        |                       |            |        |                         |            |        |               |                                   |  |                         |            |        |                       |            |        |