SCHEDA TECNICA

La Bresaola punta d'anca

Caratteristiche generali:

Voce doganale:	0210 2090
Caratteristiche:	Carne, senza osso, ottenuta da tagli punta d'anca, ricavati da quarti posteriori di bovino adulto.
Ingredienti:	Carne di bovino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
Origine dell'ingrediente principale	Carne bovina di origine NON UE / imballaggio nei modi e nei casi previsti dalla normativaitaliana e comunitaria (es.: Reg. 1169/2011 e s.m.i.; dal Reg. 775/2018 e s.m.i)
Bollo CE:	IT 1436/L CE
Pezzatura:	Bresaola punta d'anca 1/1: kg. 2,1/4,0 Bresaola punta d'anca 1/2: kg. 1,6/2,2
Materiale da insacco:	Budello non edibile
Metodo confezionamento:	Sottovuoto
Materiale di confezionamento:	Involucri di poliammide + alluminio + polietilene Involucri a base polimerica
Termine minimo di conservazione:	90 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	Conservare al fresco (0/+4°C)
Tempo di stagionatura:	21/35 giorni
Destinazione d'uso del prodotto:	Prodotto pronto per il consumo, da consumarsi affettato tal quale o in preparazioni gastronomiche. Adatto ad un gruppo eterogeneo di consumatori di qualsiasi fascia d'età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Non adatto a donne in stato di gravidanza.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza:	Soda, elastica
Aspetto al taglio:	Compatto ed esente da fenditure e tagli.
Colore:	Rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra. Venature di grasso, appena visibili, di colore bianco.
Profumo:	Caratteristico, delicato, leggermente aromatico.
Gusto:	Gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

Imballaggio e pallettizzazione:

	Cartone grande:	Cartone piccolo:
Dimensione cartone:	mm. 700x385x160	mm. 395x255x160
Tara imballaggio secondario:	1000 grammi	500 grammi
Pezzi per cartone:	5/7 pezzi interi 10/14 pezzi a metà	2 pezzi interi 4 pezzi a metà
Cartoni per strato:	3	9
Strati per pallet:	7	7
Peso netto pallet indicativo:	kg. 400	Kg. 400

Allergeni:

	Assenza nel prodotto	Assenza nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	X
Uova e prodotti a base di uova	X	X
Pesce e prodotti a base di pesce	X	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Soia e prodotti a base di soia	X	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano	X	X
Senape e prodotti a base di senape	X	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	X	X
Lupini e prodotti a base di lupini	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X	X

Glutine:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara, in conformità al Reg. CE 41/2009, che i prodotti commercializzati non contengono glutine e garantisce l'idoneità del prodotto anche ai consumatori celiaci.

Lattosio:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara, in conformità al Reg. CE 41/2009, che i prodotti commercializzati non contengono lattosio e garantisce l'idoneità del prodotto anche ai consumatori intolleranti al lattosio.

OGM:

Il prodotto non deriva da OGM e non contiene OGM.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella:	assente in 25 gr.
Listeria Monocytogenes:	assente in 25 gr.
Escherichia coli O157:	assente

Caratteristiche chimiche medie:

pH:	5,4±0,2
Aw:	0,94±0,02

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico:	640 kJ (153 kcal)
Grassi:	2,7 g
di cui acidi grassi saturi:	0,9 g
Carboidrati:	0,5 g
di cui zuccheri:	0,5 g
Proteine:	32 g
Sale:	4,4 g

HACCP e RINTRACCIABILITA':

Il Salumificio Sosio S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Reg. CE 852/04 e s.m., al Reg. CE 853/04 e s.m., ed è in grado di garantire la salubrità e la tracciabilità / rintracciabilità (Regolamento CE 178/02 e s.m.), dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.

IDONEITA' IMBALLI:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono "per alimenti" e/o possono venire a contatto con gli alimenti, in conformità alla normativa vigente.

INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): Cert. nr. P3375

Produzione e confezionamento, sottovuoto o in atmosfera protettiva, di salumi stagionati e carpaccio di carne.

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): Cert. nr. P3374

Produzione e confezionamento, sottovuoto o in atmosfera protettiva, di salumi stagionati e carpaccio di carne.

Chiuro (SO), 22/11/2021

Emissione:
Assicurazione Qualità

Approvazione:
Legale Rappresentante

info@salumificiososio.it | | www.labresaoladebaita.it