

**BRESAOLE PINI S.r.l.**Via Centrale, 1
23034 Grosotto (SO) - ITALY

Pagine: 1 di 2

Emesso da: AQ

Data: **04/21**

Scheda Tecnica di

Qualità n°16.1 Rev. 2

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

DENOMINAZIONE LEGALE

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

INGREDIENTI

Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di sodio (E251).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---------|---|
| ODORE | Tipico del prodotto, leggermente speziato, carneo, intenso |
| COLORE | Caratteristico, rosso intenso leggermente scuro ai bordi. Venature di grasso appena visibili e di colore bianco |
| SAPORE | Tipico del prodotto, delicato ma saporito, gradevole |
| ASPETTO | Regolare con assenza di difettosità |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Enterobacteriaceae | <100 ufc/g |
| Staphilococcus coagulasi '+' | <100 ufc/g |
| Anaerobi solfito riduttori | <100 ufc/g |
| Salmonella spp. | Non rilevato in 25 g |
| Listeria monocytogenes | Non rilevato in 25 g |
| Escherichia coli | <10 ufc/g |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| Nitrato | Max 195 p.p.m. quantità assorbita |
| Umidità | Max 65 % |
| Ceneri | Min 4 % |
| aw (acqua libera) | < 0,97 |

INFORMATIVA GENERALE

| | | | | | |
|---|------------------|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Data di confezionamento: Da consumarsi preferibilmente entro il: | Giorno/Mese/Anno | TMC a temperatura di conservazione in confezione integra | Secondo accordi commerciali e comunque non oltre la shelf life | SHELF-LIFE determinata analiticamente | 110 giorni a T compresa fra 0 e 4 ° C |
|---|------------------|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|

| | | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------|----------------------|--|
| CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA | Da consumarsi preferibilmente entro 15 giorni dall'apertura | TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO | Max + 4° C | TIPO CONFEZIONAMENTO | • Sfuso • Intero e trancio sottovuoto |
|-------------------------------|---|--|------------|----------------------|--|

| | | | | | |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------|---------|-------|---|
| TIPO IMBALLO PRIMARIO | Idoneo al contatto con alimenti | TIPO IMBALLO SECONDARIO | Cartone | LOTTO | Il nostro lotto è formato da un numero di riferimento interno progressivo di produzione |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------|---------|-------|---|

Il presente documento è di proprietà di Bresaole Pini S.r.l. e non può essere riprodotto o divulgato a terzi senza autorizzazione della Direzione.

Il presente documento può subire modifiche o revisioni; pertanto è importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso della copia aggiornata. La data di aggiornamento indicata annulla il testo delle precedenti edizioni.

**BRESAOLE PINI S.r.l.**Via Centrale, 1
23034 Grosotto (SO) - ITALY

Pagine: 2 di 2

Emesso da: AQ

Data: **04/21**Scheda Tecnica di
Qualità n°16.1 Rev. 2

| | | | | | |
|-----------------------|-------------|---------|----------------------------------|--------------------------|-------------|
| ORIGINE MATERIA PRIMA | UE e non UE | BUDELLO | Non edibile (collagene naturale) | NUMERO DI RICONOSCIMENTO | IT 917 L CE |
|-----------------------|-------------|---------|----------------------------------|--------------------------|-------------|

| | | | | | |
|-----------------------|--|---|---------------------|--|---|
| EXPORT PAESI EXTRA CE | Giappone (prodotti a base di carne suina) Hong Kong, Emirati Arabi Uniti | CONTAMINANTI CHIMICI: Pb, Cd, Diossine e PCB (Rif. Reg CE 1881/2006 e s.m.i.) | Nei limiti di legge | ALLERGENI CONTENUTI (Rif. Reg. CE 1169/2011) | Potenziati allergeni che possono entrare nella composizione del prodotto: Nessuno |
|-----------------------|--|---|---------------------|--|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|---|--|--|--|--|
| GLUTINE (Rif. Reg. CE 41/2009) | Bresaole Pini S.r.l. garantisce l'idoneità del prodotto anche per i consumatori celiaci | OGM (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003) | Bresaole Pini S.r.l. non utilizza ingredienti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati | IRRADIAZIONE (Rif. Dir. 1992/2/CE e 1993/3/CE) | Bresaole Pini S.r.l. non utilizza ingredienti e/o additivi irradiati |
|--------------------------------|---|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|---------------------|--|---------------------|--------------------------------|---|
| RESIDUI FARMACOLOGICI (Reg. CE 37/2010 e s.m.i.) | Nei limiti di legge | RESIDUI FITOSANITARI (Reg. CE 396/2005 e s.m.i.) | Nei limiti di legge | DESTINAZIONE E MODALITA' D'USO | Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi affettato tal quale o in preparazioni gastronomiche, previa rimozione dell'eventuale budello. |
|--|---------------------|--|---------------------|--------------------------------|---|

| | |
|-----------------------|---|
| INFORMAZIONI GENERALI | <i>Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare della Bresaole Pini S.r.l. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001 : 2015 e degli standard tecnici internazionali IFS e GSFS (BRC). L'azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Le materie prime, i prodotti finiti e le condizioni igieniche degli ambienti di lavoro sono costantemente monitorati mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate da laboratori esterni qualificati e accreditati ACCREDIA.</i> |
|-----------------------|---|

Il presente documento è di proprietà di Bresaole Pini S.r.l. e non può essere riprodotto o divulgato a terzi senza autorizzazione della Direzione.

Il presente documento può subire modifiche o revisioni; pertanto è importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso della copia aggiornata. La data di aggiornamento indicata annulla il testo delle precedenti edizioni.