



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	PRODUKT-TECHNISCHES BLATT BRESAOLA HÜFTSPITZE AUS FRISCHEM FLEISCH IN ZWEI HÄLFTEN	Ausstellungsdatum	31/08/2017
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	02

PRODUKTBESCHREIBUNG

Erzeugnis, das aus der Verarbeitung ganzer Muskeln der Rinderbeine gewonnen wird, die zugeschnitten, gesalzen, getrocknet und gereift, vakuumverpackt, ganz oder in Scheiben geschnitten werden. Mittleres bis kleines Produkt. Entspricht der aktuellen Gesetzgebung. Hergestellt mit nicht gentechnisch veränderten Zutaten. Enthält keine Allergene.

ZUTATEN

Rindfleisch, Salz, Zucker: Dextrose, natürliche Aromen, Natriumnitrat, Natriumnitrit.

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Konsistenz: fest, nicht trocken.

Aussehen: zylindrische, abgerundete Form.

Größe: kg 1,4 +/- 0,3

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Luftfeuchtigkeit und flüchtige Stoffe:	62,0 ± 4,0
Asche:	3,0 ± 1,0
Gesamtlipide:	4,5 ± 3,0
Stickstoffsubstanzen (Nx6,25):	26,5 ± 2,0
pH:	6,0 ± 0,5
Gesamtchloride (ausgedrückt als NaCl):	3,5 ± 1,5
Hydroxyprolin:	0,2 max
Kollagen:	1,2 max
Nitrit:	32 max
Nitrate:	140 max

Sonstige Zusätze: nicht vorhanden

ERNÄHRUNGSWERTE

Durchschnittswerte pro 100 Gramm	
Energie kJ / kcal	673,4/168,3
Grassi	2,9 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 gr.
Kohlenhydrate	<0,5 gr.
davon Zucker	<0,5 gr.
Protein	33,7 gr.
Salz	3,8 gr.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Typisch angenehmer Geruch. Typisch würziger Geschmack. Typisch rote Farbe mit dunklerem Saum.

TECHNOLOGISCHE MERKMALE

Trocknungs- / Reifezeit: 28 ± 7 Tage

Trocknungstemperatur: 23 ° ± 1 ° C

Reiftemperatur: 15 ° ± 3 ° C

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Koagulase-positive Staphylokokken	30 u.f.c.	in 1 g
Aerobe Sporen	1000 u.f.c.	in 1 g
Gesamtzahl der Coliformen	100 u.f.c.	in 1 g
Escherichia coli	25 u.f.c.	in 1 g
Sulfitreduzierende Clostridien	10 u.f.c.	in 1 g
Sporen-Clostridiumsulfit-Reduktionsmittel	fehlen	in 1 g
Listeria monocytogenes	fehlt	in 25 g
Salmonella spp	fehlt	in 25 g

ALLERGENE

Allergene: nicht vorhanden

Kreuzkontaminationsallergene: nicht vorhanden

Gluten: Völlig abwesend

REGAL

180 Tage ab Verpackungsdatum.

LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur für Vakuumprodukt: 2 ± 2 ° C

Für Naturprodukt: 8 ± 4 ° C

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 13 x 15 x 11

Kartonmaße: cm 36 x 51 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 8

Palettenzusammensetzung: n. 4 Kartons pro Schicht, n. 6 Schichten

Gesamtabmessungen mit Paletten: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

