



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO BRESAOLA PUNTA D'ANCA TAGLIATA A META'	Data em.	31/08/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	02

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di muscoli interi della coscia bovina, sottoposti a rifilatura, salagione, asciugatura e stagionatura, confezionato in sottovuoto, intero o a tranci.

Prodotto di pezzatura medio – piccola. Conforme alla legislazione vigente. Prodotto con ingredienti non geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

INGREDIENTI

Carne di bovino, sale, zuccheri: destrosio, aromi naturali, nitrato di sodio, nitrito di sodio.

CARATTERISTICHE FISICHE

Consistenza: soda, non secca.

Aspetto: forma cilindrica, tondeggiante.

Pezzatura: kg 1,4 +/- 0,3

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità e sostanze volatili:	62,0 ± 4,0
Ceneri:	3,0 ± 1,0
Lipidi totali:	4,5 ± 3,0
Sostanze azotate (Nx6,25) :	26.5 ± 2,0
pH:	6,0 ± 0.5
Cloruri totali (espressi come NaCl):	3,5 ± 1.5
Idrossiprolina:	0,2 max
Collagene:	1,2 max
Nitriti:	32 max
Nitrati:	140 max
Altri additivi:	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore tipico, gradevole. Sapore tipico, speziato. Colore rosso tipico con orlatura più scura.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Tempo di asciugatura/stagionatura: 28 ± 7 gg.

Temperatura di asciugatura: 23° ± 1° C

Temperatura di stagionatura: 15° ± 3° C

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Stafilococchi coagulasi positivi	30 u.f.c.	in 1 g
Spore di aerobi	1000 u.f.c.	in 1 g
Coliformi totali	100 u.f.c.	in 1 g
Escherichia coli	25 u.f.c.	in 1 g
Clostridi solfito-riduttori	10 u.f.c.	in 1 g
Spore clostridi solfito-riduttori	assenti	in 1 g
Listeria monocytogenes	assente	in 25 g
Salmonella spp	assente	in 25 g

ALLERGENI

Allergeni:	assenti
Allergeni da cross contamination:	assenti
Glutine:	Totalmente assente

CONSERVABILITA'

150 giorni dalla data di confezionamento.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione per prodotto sottovuoto: 2 ± 2 °C.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	673,4/168,3
Grassi	2,9 gr.
di cui acidi grassi saturi	1,0 gr.
Carboidrati	<0,5 gr.
di cui zuccheri	<0,5 gr.
Proteine	33,7 gr.
Sale	3,8 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 13 x 15 x 11

Misure cartone: cm 36 x 51 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 8

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

