	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-9503173-02
	BRES.VALT.IGP 1/2 ALL.		Revisione 00 del 12/03/2021 Pag. 1 di 3

SCHEDA TECNICA PRODOTTO				
Marchio	Denominazione commerciale	Codice	Peso variabile	EAN
Lettere dall'Italia	BRESAOLA VALTELLINA IGP 1/2 SV	9503173	1,4 kg	Ean pezzo: 2490172000000 GTIN cartone: 08019730090986

Stabilimento di produzione	via Crocetta, 2 - Postalesio (SO) - IT CE 1909 L
Stabilimento di confezionamento	via Crocetta, 2 - Postalesio (SO) - IT CE 1909 L


Denominazione legale	BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. PUNTA D'ANCA
Descrizione prodotto	<p>La Bresaola della Valtellina IGP è ottenuta dalla lavorazione della coscia bovina, proveniente da carni di origine sudamericana e di origine comunitaria, taglio anatomico definito "punta d'anca". E' prodotta nella zona tipica, rispettando il disciplinare di produzione della Bresaola della Valtellina I.G.P. La carne viene opportunamente salata, insaccata in budello collagenico con rete e stagionata; il prodotto è tagliato a metà poi confezionato sottovuoto, in busta alluminata prestampata.</p> <p><u>Tempo di stagionatura</u> : il prodotto viene stagionato minimo 28 giorni come previsto da Disciplinare di produzione.</p> <p><u>Peso minimo del prodotto destinato alla produzione di tranci</u>: 2.5 kg come previsto da Disciplinare di produzione.</p>
Ingredienti	Carne bovina, sale destrosio, aromi naturali, Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252).
Modalità di conservazione	0/+4°C

Istruzioni d'uso	BUDELLO NON EDIBILE che deve essere rimosso prima dell'affettatura.
TMC	90 giorni
TMC (minimo garantito alla consegna)	60 giorni

Destinazione d'uso	Consumatore finale	<input type="checkbox"/>
	Consumatore finale previo frazionamento	<input checked="" type="checkbox"/>
	Collettività	<input checked="" type="checkbox"/>
	Lavorazione industriale	<input checked="" type="checkbox"/>

Caratteristiche di prodotto	Biologico	<input type="checkbox"/>
	Halal	<input type="checkbox"/>
	Kosher	<input type="checkbox"/>
	Gluten Free (AIC)	<input type="checkbox"/>

Rev.	Natura Modifiche		
00	prima emissione		
Preparazione		Approvazione	Distribuzione
BORINI CRISTINA		CAMPANA GILDA	BORINI CRISTINA


	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-9503173-02
	BRES.VALT.IGP 1/2 ALL.		Revisione 00 del 12/03/2021 Pag. 2 di 3

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE		
Confezionamento primario	Tipologia	Busta prestampata a marchio del cliente
	Peso medio	1,4 kg
Confezionamento secondario	Pezzi	4
	Tipologia	Cod. 8106005
	Dimensioni	41,3 x 24 x 14 cm; g 1320±8%
Pallettizzazione	Pezzi	4 pezzi per cartone
	Tipologia	6 ct strato/8 strati pallet
	Pezzi	48 cartoni

Caratteristiche fisico- organolettiche <i>(valori medi)</i>	Parametro	Standard	Criterio di accettabilità
	Forma	Cilindrica regolare	
	Dimensione	10-12 cm di diametro	
	Peso	1,4 kg	
	Pezzi	4	
	Colore	Colore rosso cupo con colorazione leggermente più scura sulla corona	
	Odore	caratteristico con sentore di ginepro e alloro, assenza di odori anomali	
	Sapore	Lievemente speziato. Assenza di sapori estranei.	

Caratteristiche microbiologiche¹ <i>(valori medi)</i>	Parametri microbiologici	Limite	Metodo di riferimento
	<i>E.coli</i> β-glucuronidasi pos.	< 100 UFC/g	ISO 16649-2
	Stafilococchi coag. positivi	< 10000 UFC/g	ISO 6888-1
	Anaerobi solfito riduttori	< 1000 UFC/g	ISO 15213
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	ISO 6579
<i>Listeria monocytogenes</i>	nel rispetto del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.		

¹ Valori di riferimento nel periodo di conservabilità del prodotto

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-9503173-02
	BRES.VALT.IGP 1/2 ALL.		

Informazioni Nutrizionali (valori medi)	per 100g di prodotto ²		per porzione	50 g	AR per porzione ³
	Energia	728	kJ	364	kJ
172		Kcal	86	Kcal	4,3%
Grassi	4,0	g	2.0	g	2,9%
di cui saturi	0,8	g	0,4	g	2%
Carboidrati	0,1	g	0,1	g	0%
di cui zuccheri	0,1	g	0,1	g	0%
Fibre	0,0	g	0,0	g	-
Proteine	34,0	g	17	g	34%
Sale	3,8	g	1,9	g	31,7%
Umidità	Max	62%			
Ceneri	5,0g+/-	-20%			

Allergeni (All. II, Reg. UE 1169/2011)	Presente nel prodotto	Presente in Cross Contamination
Cereali contenenti glutine*	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	No	No
Frutta a guscio e i loro prodotti**	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti***	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No
* - grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
** - mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
*** - in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale		
ALLERGENI (in etichetta)	nessuno	
CLAIM (in etichetta)	senza glutine- senza derivati del latte	
OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003).	

² In conformità alle "Linee guida della Commissione Europea per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" – dicembre 2012

³ Assunzioni di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (adulti) – Reg. UE 2011/1169: Energia 8400 kJ/2000 kcal; grassi 70g; acidi grassi saturi 20g; carboidrati 260g; zuccheri 90g; proteine 50g; sale 6g.