

SCHEMA TECNICA  
Bresaola della Valtellina IGP



## Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	<b>BRESAOLA PA IGP SV 3,5kg-ct2pz</b>
<b>Codice prodotto</b>	036001
<b>Nomenclatura doganale</b>	02102090



## Descrizione del prodotto

**Ingredienti** Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti (nitrito di sodio, nitrate di potassio).

**Caratteristiche qualitative** **QUALITÀ:** ottenuta dai tagli migliori della coscia di manzo, la punta d'anca selezionata per peso e da animali di origine brasiliana allevati allo stato brado, la massima qualità per questo prodotto. Rifilata per ottenere la forma inconfondibile, viene salata, lasciata a riposo e insaccata in budello Naturin. Prodotta secondo il Disciplinare della Bresaola della Valtellina I.G.P.

**SAPORE:** delicato e leggermente aromatico. E' un salume molto nutriente, in assoluto il più povero di grassi, ricco di proteine, di ferro, sali minerali e vitamine, altamente digeribile. L'ideale per chi ama la leggerezza senza rinunciare al gusto.

## Caratt. tecniche medie

<b>Confezione</b>	sottovuoto
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	4/7°C
<b>Stagionatura</b>	2 mesi

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
3,5 kg	13 cm			36 cm	90 giorni dal confezionamento

## Proprietà organolettiche

<b>Aspetto esterno</b>	cilindrica ovalizzata
<b>Gusto</b>	delicato tipico
<b>Profumo</b>	delicato
<b>Colore</b>	rosso scuro

SCHEDA TECNICA  
**Bresaola della Valtellina IGP**

**Pallettizzazione****Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
8	10	80	2	0,125X0,295X0,39	8002974000934

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	60
Grassi (g)	4
Acidi grassi saturi (g)	2
Proteine (g)	30
Carboidrati (g)	<1
Zuccheri (g)	<1
Sale (g)	3,8
Valore energetico (kcal)	152
Valore energetico (kJ)	641
Aw	0,94
pH	5,7

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 5*10 <sup>8</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

**SCHEMA TECNICA**  
**Bresaola della Valtellina IGP**

## Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: 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> ), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

## Disposizioni di legge

### HACCP

Tracciabilità

### OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

### Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

### Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

### Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

### Indirizzo

#### VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361