

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 00

Rev. 01

Data 03/01/2020

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

**BRESAOLA**

Codice Articolo	IDA0369
Codice EAN	8011192001838
Denominazione di vendita	Bresaola
Denominazione legale	Salume crudo stagionato (Carne Bovina)
Stabilimento di Produzione	Golosità Sannite srl, C.da Cese Nove, San Salvatore Telesino – 82100 (Bn)
Distributore	I.D.AL. srl, Zona Ind.le Pezzapiana, 82100 - Benevento
Bollo CE (produzione)	-
Bollo CE (porzionatura)	IT D2C 6M CE
Processo di trasformazione/trattamento	Porzionamento, Confezionamento
Ingredienti	Carne di bovino, Sale, Destrosio, Aromi naturali. Conservanti: E250, E251.
Allergeni (Reg. CE n.1169/2011)	Assenti
OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003)	Assenti
Modalità di conservazione	0/+4 °C
Shelf life	65 giorni
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva

**-Caratteristiche organolettiche-**

Aspetto esterno	Superficie liscia, regolare
Aspetto interno	Colore tipico rosso intenso.
Consistenza al taglio	Elastico, compatto, privo di eccessi di resistenza
Odore/Sapore	Tipico del prodotto, leggermente speziato ma delicato, gradevole

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	kJ	640
	kcal	151
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	1.9
	g	1.1
Carboidrati di cui zuccheri	g	0.8
	g	0
Proteine	g	33
Sale	g	3.3

**-Caratteristiche microbiologiche-**

PARAMETRO	Risultato	Riferimento
Salmonella spp.	Assente in 25g	Reg.(CE) n. 1441/2007
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Da scheda Fornitore
E.Coli	<10 ufc/g	Da scheda Fornitore
Enterobatteri totali	<100 ufc/g	Da scheda Fornitore
Staphilococcus Coag. Pos.	<100 ufc/g	Da scheda Fornitore
Anaerobi solfito riduttori	<100 ufc/g	Da scheda Fornitore

**-Confezionamento-**

Confezione	Tipologia: Vaschetta in PE (Lato a contatto con l'alimento) Dimensioni (L x l x h): 185 mm x 213 mm x 13 mm Peso netto: 70 g
Imballo	Tipologia: Cartone Dimensioni (L x l x h): 273 mm x 195 mm x 220 mm N° pezzi per collo: 24 Peso netto collo: 1.68 kg
Pallet	Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg N° imballi per pallet: 80 N° colli per strato pallet: 16



**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

MOD: ST	
Ed. 00	Rev. 01
Data 03/01/2020	Pag. 2 di 2
Compilato ed approvato da RQ	

**-SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n. 1169/2011)-**

Allergeni	Presente nel Prodotto				Presente nel sito produttivo	
	Ingrediente, coadiuvante, ecc.		In tracce (Cross Contamination)			
	Si	No	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X		X	X	
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Coryllus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> ( <i>Wangenh</i> ) <i>K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		X		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		X		X