

Bresaola della Valtellina IGP
Punta d'anca

Attraverso la selezione e lavorazione delle migliori fese bovine, la salagione tradizionale, la stagionatura in condizioni climatiche tipiche della Valle ed i controlli periodici da parte di Organi Ispettivi, nel rispetto del Regolamento CE 1151/12 e del disciplinare di produzione, si ottiene un prodotto gradevole e delicato: la Bresaola della Valtellina IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Il prodotto è destinato ad un gruppo omogeneo di consumatori finali, destinato ai celiaci in quanto abbiamo richiesto, ed ottenuto, dall'Associazione Italiana Celiachia, l'iscrizione di tutte le nostre Bresaole nel Prontuario AIC; il prodotto è da consumarsi preferibilmente previo affettatura.

Caratteristiche	Ingredienti:	Carne di Bovino, Sale, Destrosio, Aromi naturali
	Conservanti:	E-250, E-252
	Luogo di Produzione:	via Lozzoni, 5 - 23020 - Poggiridenti -SO-
	Bolli CE:	IT-1085-LP
	Pezatura:	prodotto intero da 3 a 4 Kg. (da disciplinare minimo 2,50 Kg.)
	Forma	Regolare cilindrica o, per il prodotto pressato, a mattonella
	Confezionamento:	Rete, Sottovuoto Tranci o buste in atmosfera protettiva
	Imballaggio:	Cartoni da 5 a 10 pezzi, in base alle esigenze dei singoli clienti
	Shelf-Life:	90/120 giorni dalla Data di Confezionamento
	Conservazione:	Costantemente al fresco, temperatura consigliata: +2°/+4 °C
	Allergeni:	Non si utilizza alcun ingrediente indicato nell'allegato II del Reg (CE) 1169 /2011. Prodotto senza glutine.
	O.G.M.	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati
	Indicazioni:	Budello non edibile - eliminare il budello prima del consumo.
	Lotto identificativo:	Formato da 6 cifre ed apposto su ogni singolo pezzo e riportato sul DdT/Fattura Accompagnatoria, consente di risalire dalla Materia Prima utilizzata alla destinazione del Prodotto
Rintracciabilità:	Grazie al numero di lotto ed alle registrazioni interne per ogni produzione è possibile conoscere la storia del prodotto a Monte e a Valle ed in caso di pericolo per la salute prontamente richiamare e/o ritirare il prodotto dal mercato	
Organolettiche	Consistenza	soda ed elastica
	Gusto	gradevole, moderatamente saporito, mai acido
	Profumo	delicato e leggermente aromatico
	Aspetto al taglio	compatto ed esente da fenditure
	Colore	Parte magra rosso uniforme, bordo scuro appena accennato Parte grassa Bianco

	%	VALORE MEDIO DI RIF.		
		TOLLERANZA MINIMA	TOLLERANZA MASSIMA	
Umidità	%	60	55	62
Proteine	%	32	30	-
Lipidi	%	1.6	-	7.0
Ceneri	%	4.5	4.0	6.0
NaCl	%	3.9	2.0	5.0
pH		5.5	5.3	5.8
Aw		0.94	0.93	0.95

Nb:IBRPDA umidità t.q =max 63%

	UNITÀ DI MISURA	VALORE LIMITE	
Coliformi Totali	UFC/g	<10	
E.Coli	UFC/g	<10	
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<100	
Salmonella spp	UFC/25g	Assente	
Listeria Monocytogenes	UFC/25g	Assente	

	VALORE MEDIO DI RIF. (SU 100 G)	
	Energia	671 kJ
Grassi	1,6 g	
di cui acidi grassi saturi	0,5 g	
Carboidrati	1 g	
di cui zuccheri	0,5 g	
Proteine	35 g	
Sale	3,9 g	

Annotationi Varie	Le analisi vengono effettuate periodicamente seguendo un accurato piano e sono regolarmente controllate dal Servizio Veterinario che ne accerta la conformità; la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, in quanto tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda, ma la documentazione è comunque sempre visionabile presso il Salumificio, previo appuntamento.
--------------------------	--

Denominazione	Codice interno	Codifica EAN a peso variabile	Pezatura	Confezione
Bresaola della Valtellina IGP Punta d'anca	IBRPDA		da 3 a 4 kg	Rete
Bresaola della Valtellina IGP Punta d'anca s.v.	IBRPSV	2 215672	da 3 a 4 kg	Sottovuoto: Cryovac, Alluminio o Stampato
Bresaola della Valtellina IGP Punta d'anca ½ s.v.	IBRP1/2	2 211349	da 1,25 a 2 kg	Sottovuoto: Cryovac, Alluminio o Stampato

Salumificio Mottolini S.r.l.

23020 Poggiridenti (SO) Italy • via Lozzoni, 5
Tel. +39 0342 564070 • Fax +39 0342 564067
P.Iva / C.F. / C.C.I.A.A. 00622710143 • Iscr.Trib.di SO n

