

SCHEDA TECNICA

BRESAOLA BELLAVISTA

Codice articolo: 722-723



IT 136 L CE



REALIZZAZIONE: questa delicata bresaola è realizzata con fesa di punta d'anca di manzo completamente pulita, con controllo di ph, salata a secco ed aromatizzata secondo antica e tipica ricetta locale. Al termine della salatura il prodotto è sottoposto a cicli di asciugamento e di stagionatura che determinano la formazione di gusti ed aromi caratteristici con ottimale equilibrio tra le caratteristiche di consistenza e morbidezza.

PEZZATURE ED IMBALLI

Articolo	Peso medio	EAN	Confezionamento primario	Imballo	Temperatura di conservazione
Bresaola Bellavista Cod.722	3-5 kg circa intera	-	Sacchetto Sottovuoto trasparente	Cartoni da n.2 pz. Cartoni per piano 8 Cartoni per pallett 64	0-4°C
Bresaola Bellavista Cod.723	1,8-2,5 kg circa metà	2465146	Sacchetto Sottovuoto trasparente	Cartoni da n.4 pz. Cartoni per piano 8 Cartoni per pallett 64	0-4°C

LIMITI MICROBIOLOGICI

E. coli	<50 UFC/g
Staphylococcus A.	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g per aw > 0,92 <100 UFC/g fino al termine del TMC per aw ≤ 0,92
Salmonella Spp	Assente in 25 g

TABELLA NUTRIZIONALE (g SU 100 g)

Valore energetico	531/127 KJ/kcal
Grassi	2,8 g
di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,2 g
Fibre	≤ 0,5 g
Proteine	25 g
Sale	2,6 g

Ingredienti: Fesa di bovino (punta d'anca); Sale; Zuccheri: sciroppo di glucosio, saccarosio, fruttosio, destrosio; Spezie; Conservanti: sodio nitrito (E250), potassio nitrate (E252), Aromi naturali; Antiossidante: ascorbato di sodio (E301).

Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche.

Il prodotto è **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO e SENZA OGM**

TMC: 120 gg intera, 90 gg metà

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CEE/UE 1881/2006

A seconda della disponibilità di mercato la carne bovina potrà avere origine UE oppure NON UE e sarà dettagliata in etichetta prodotto.



Rev.10 del 12/07/2021