



RIGAMONTI SALUMIFICIO S.P.A, A SOCIO UNICO – SOCIETÀ SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DI JBS SA  
VIA STELVIO, 973 – MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) ITALY – TEL +39 0342 535111 FAX +39 0342 210054  
MAIL: [info@rigamontisalumificio.it](mailto:info@rigamontisalumificio.it)

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP P.A. "ETICHETTA ORO" 1/2 S.V. (310020)

Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo  
– Indicazione Geografica protetta art. 10 Reg. CE 510/2006 -

Descrizione:

Salume stagionato, ricavato da coscia di manzo;

codice

<b>RM0000334</b>
------------------

codice EAN (prodotto a peso variabile)

2208570
---------

unità di misura

Kg
----

pezzatura media

1,800 (da Kg 1,400 a Kg 2,200)
--------------------------------

#### Confezionamento

modalità di confezionamento

sottovuoto
------------

primo involucro

sacco termoretraibile
-----------------------

imballaggio

cartone ondulato tipo americano
---------------------------------

Dimensioni imballaggio

mm 394 x 287 x 124
--------------------

gtin imballo

98004147003349
----------------

minimo imballo, pezzi per cartone

4
---

cartoni per pallet

80
----

cartoni per strato

8
---

strati

10
----

#### Conservazione

temperatura

<b>+ 3 / + 6 °C</b>
---------------------

termine minimo di conservazione (TMC)

<b>90 giorni</b>
------------------

vita residua indicativa (in confezione integra e correttamente conservata)

75 giorni
-----------

#### STABILIMENTI di PRODUZIONE, n. CE

Montagna in Valtellina

IT 83 L
---------

Poggiridenti

IT 383 L
----------

Mazzo di Valtellina

IT 632 L
----------

#### INGREDIENTI

carne bovina

sale

destrosio

aromi naturali

conservanti: E250, E252

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
---------------------------------------

consistenza	soda, elastica
aspetto al taglio	compatta e esente da fenditure
colore	rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa
profumo	delicato, leggermente aromatizzato
gusto	gradevole, moderatamente saporito, mai acido

<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>
--------------------------------

forma	cilindrica, arrotondata alle estremità
sezione	ellittica

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100 g)</b>
--

kcal	166
kJoule	701

grassi	g	4,0
di cui saturi	g	2,1
carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,0
proteine	g	32
sale (NaCl)	g	4

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori indicativi)</b>
---

umidità	%	Max 62
proteine	%	32
carboidrati	%	0,5
grassi	%	4,0
NaCl	%	4,0
ceneri	%	Min 4
PH		5,66
aw		0,95
glutine		n.r.
nitriti (NaNO <sub>2</sub> )	mg/Kg	entro i limiti legali
nitriti (KNO <sub>3</sub> )	mg/Kg	entro i limiti legali

Note alle caratteristiche chimico-fisiche:

1. La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi, ma valori di riferimento, da ritenersi indicativi.
2. I dati relativi alle caratteristiche chimico-fisiche di umidità e ceneri si riferiscono a quanto previsto da disciplinare IGP.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
---------------------------------

Cbt Mesofila	ufc/g	$\leq 10^8$ (compresi lattici)
Lattobacilli	ufc/g	$\leq 10^8$ (valori medi)
Coliformi	ufc/g	$\leq 10^2$
E.Coli	ufc/g	< 30
Stafiloc.CP	ufc/g	< 30
Salmonella spp	ufc/g	assente in 25 g.
Listeria Monocyt.	ufc/g	assente in 25 g.

Nota alle caratteristiche microbiologiche: dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del Piano di AUTOCONTROLLO AZIENDALE.

TABELLA ALLERGENI
-------------------

PARAMETRO ANALITICO	PRESENTE/assente	rischio cross contaminazione (SI/no)
cereali contenenti glutine	assente	no
crostacei e prodotti a base di crostacei	assente	no
uova e prodotti a base di uova	assente	no
pesce e prodotti a base di pesce	assente	no
arachidi e prodotti a base di arachidi	assente	no
saia e proteine a base di soia	assente	no
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	assente	no
frutta a guscio	assente	no
sedano e prodotti a base di sedano	assente	no
senape e prodotti a base di senape	assente	no
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente	no
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	assente	no
lupino e prodotti a base di lupino	assente	no
molluschi e prodotti a base di molluschi	assente	no