



SALUMIFICIO SOSIO SRL

Sede Legale:
Piazza Santo Stefano, 6
20122 Milano (MI) - Italia

Sede Operativa e Amministrativa:
Via Casacce, 66
23030 Chiuro (SO) - Italia

T: +39 (0)342 489005 - 07 | F: +39 (0)342 484295 | P.IVA: 00656770146

Scheda n. 90

SCHEDA TECNICA
141.IGP.ARGENTO.IT

Data emissione:

31/01/2023

ED.01 - REV.01

Pagina: 1 di 3

SCHEDA TECNICA

La Bresaola della Valtellina I.G.P.



Caratteristiche generali:

| | | | |
|-------------------------------------|---|-------------|--|
| Voce doganale: | 0210 2090 | | |
| Caratteristiche: | Carne, senza osso, ottenuta da quarti posteriori di bovini adulti di età compresa tra 18 e 48 mesi. | | |
| Ingredienti: | Carne di bovino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. | | |
| Origine dell'ingrediente principale | Indicata in etichetta / imballaggio, nei modi e nei casi previsti dalla normativa italiana e comunitaria (es.: Reg. 1169/2011 e s.m.i.; dal Reg. 775/2018 e s.m.i.) | | |
| Bollo CE: | IT 1436/L CE | | |
| Pezatura: | Bresaola della Valtellina IGP 1/1: | kg. 2,0/4,0 | |
| | Bresaola della Valtellina IGP 1/2: | kg. 1,2/2,0 | |
| Materiale da sacco: | Budello non edibile | | |
| Metodo confezionamento: | Sottovuoto | | |
| Materiale di confezionamento: | Involucri di poliammide + alluminio + polietilene | | |
| Termine minimo di conservazione: | 90 giorni dalla data di confezionamento | | |
| Modalità di conservazione: | Conservare al fresco (0/+4°C) | | |
| Tempo di stagionatura: | 28/56 giorni | | |
| Destinazione d'uso del prodotto: | Prodotto pronto per il consumo, da consumarsi affettato tal quale o in preparazioni gastronomiche. Adatto ad un gruppo eterogeneo di consumatori di qualsiasi fascia d'età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Non adatto a donne in stato di gravidanza. | | |

Caratteristiche organolettiche:

| | | | |
|--------------------|---|--|--|
| Consistenza: | Soda, elastica | | |
| Aspetto al taglio: | Compatto ed esente da fenditure e tagli. | | |
| Colore: | Rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra. Venature di grasso di colore bianco. | | |
| Profumo: | Caratteristico, delicato, leggermente aromatico. | | |
| Gusto: | Gradevole, moderatamente saporito, mai acido. | | |

Imballaggio e pallettizzazione:

| | Cartone grande: | Cartone piccolo: |
|-------------------------------|--|----------------------------------|
| Dimensione cartone: | mm. 700x385x160 | mm. 395x255x160 |
| Tara imballaggio secondario: | 1000 grammi | 500 grammi |
| Pezzi per cartone: | 5/7 pezzi interi 10/14 pezzi a metà | 2 pezzi interi 4 pezzi a metà |
| Cartoni per strato: | 3 | 9 |
| Strati per pallet: | 7 | 7 |
| Peso netto pallet indicativo: | kg. 350 | Kg. 350 |



SALUMIFICIO SOSIO SRL

Sede Legale:
Piazza Santo Stefano, 6
20122 Milano (MI) - Italia

Sede Operativa e Amministrativa:
Via Casacce, 66
23030 Chiuro (SO) - Italia

T: +39 (0)342 489005 - 07 | F: +39 (0)342 484295 | P.IVA: 00656770146

Scheda n. 90

SCHEDA TECNICA
141.IGP.ARGENTO.IT

Data emissione:

31/01/2023

ED.01 - REV.01

Pagina: 2 di 3

Allergeni:

| | Assenza nel prodotto | Assenza nel sito produttivo |
|--|----------------------|-----------------------------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | X | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | X | X |
| Uova e prodotti a base di uova | X | X |
| Pesce e prodotti a base di pesce | X | X |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | X | X |
| Soia e prodotti a base di soia | X | X |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | X | X |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. | X | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano | X | X |
| Senape e prodotti a base di senape | X | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | X | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti | X | X |
| Lupini e prodotti a base di lupini | X | X |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | X | X |

Glutine:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara, in conformità al Reg. CE 41/2009, che i prodotti commercializzati non contengono glutine e garantisce l'idoneità del prodotto anche ai consumatori celiaci.

Lattosio:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara, in conformità al Reg. CE 41/2009, che i prodotti commercializzati non contengono lattosio e garantisce l'idoneità del prodotto anche ai consumatori intolleranti al lattosio.

OGM:

Il prodotto non deriva da OGM e non contiene OGM.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Caratteristiche microbiologiche:

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Salmonella: | assente in 25 gr. |
| Listeria Monocytogenes: | assente in 25 gr. |
| Escherichia coli O157: | assente |

Caratteristiche chimiche medie:

| | |
|-----|-----------|
| Ph: | 5,4±0,2 |
| Aw: | 0,94±0,02 |

Valori nutrizionali medi per 100 g:

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Valore energetico: | 632 kJ (151 kcal) |
| Grassi: | 2,4 g |
| di cui acidi grassi saturi: | 0,8 g |
| Carboidrati: | 0,5 g |
| di cui zuccheri: | 0,5 g |
| Proteine: | 32 g |
| Sale: | 3,4 g |



SALUMIFICIO SOSIO SRL

Sede Legale:
Piazza Santo Stefano, 6
20122 Milano (MI) - Italia

Sede Operativa e Amministrativa:
Via Casacce, 66
23030 Chiuro (SO) - Italia

T: +39 (0)342 489005 - 07 | F: +39 (0)342 484295 | P.IVA: 00656770146

Scheda n. 90

SCHEDA TECNICA
141.IGP.ARGENTO.IT

Data emissione:

31/01/2023

ED.01 - REV.01

Pagina: 3 di 3

HACCP e RINTRACCIABILITA':

Il Salumificio Sosio S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Reg. CE 852/04 e s.m., al Reg. CE 853/04 e s.m., ed è in grado di garantire la salubrità e, la tracciabilità / rintracciabilità (Regolamento CE 178/02 e s.m.), dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.

IDONEITA' IMBALLI:

Il Salumificio Sosio S.r.l. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono "per alimenti" e/o possono venire a contatto con gli alimenti, in conformità alla normativa vigente.

INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS):

Cert. nr. P3375

Produzione e confezionamento, sottovuoto o in atmosfera protettiva, di salumi stagionati e carpaccio di carne.

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC):

Cert. nr. P3374

Produzione e confezionamento, sottovuoto o in atmosfera protettiva, di salumi stagionati e carpaccio di carne.

MARCHIO I.G.P.

Il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), è applicato secondo il Regolamento UE n.1151/2012 e.s.a.. L'ente CSQA S.r.l., organismo di controllo autorizzato MIPAAF, garantisce l'applicazione del disciplinare 510/2006 in tutte le fasi di produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione della bresaola.

Chiuro (SO), 31/01/2023

Emissione:

Assicurazione Qualità

Approvazione:

Legale Rappresentante