



linea EQUINA

BRESAOLA equina

SOTTOFESA

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE (VALORI MEDI)

Umidità:	62 %
Grasso:	1,5 g/100 g
di cui acidi grassi saturi:	1,3 g/100 g
Ceneri:	5,5 g/100 g
Proteine:	30 g/100 g
Carboidrati:	< 1 g/100 g
di cui zuccheri:	< 1 g/100 g
NaCl:	3,5 %
pH:	5,7
a _w	0,94
Valore energetico:	127 kcal/100 g 532kJ/100 g
Nitrati e nitriti:	nei limiti di legge.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali	< 10 UFC/g
Escherichia coli β-glucuronidasi positivi	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Spore di clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Campylobacter jejuni	assente /25 g
Salmonella spp.	assente /25 g
Listeria monocytogenes	assente /25 g



DENOMINAZIONE DI VENDITA	BRESAOLA EQUINA Sottofesa di equino
CODICE PRODOTTO	<u>BREEQSV</u>
INGREDIENTI	Carne di equino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252.
LOTTO	Viene segnalato sull'etichetta adesiva di ciascuna confezione.
DESCRIZIONE DELLA MATERIA PRIMA	Viene utilizzata la sottofesa che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia equina. Di provenienza estera.
STAGIONATURA	Circa un mese in condizioni di umidità e temperatura controllate.
CONFEZIONAMENTO	In sacco alluminato termoretraibile in condizioni di sottovuoto.
IMBALLAGGIO	In cartone da 1,2 o 5 unità.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura fra +2/+7°C. Non forare la confezione.
SHELF-LIFE	90 giorni dalla data di confezionamento. Una volta aperta la confezione il consumo deve essere fatto in breve tempo.
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Con autocarri dotati di celle frigorifere a temperatura controllata.
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	INTERA (Peso medio: 2,5 - 3,5 kg) - Sacco alluminio S/V Codice EAN 2220737
ALTRE INFORMAZIONI	Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e reg. CE 1830/2003). Assenza di allergeni (rif. Dir. CE 89/2003 e dir. CE 142/2006 – D.lgs 114/06). Presenza di aflatossine: conformità al reg. CE 1881/06. Assenza di glutine. Prodotto da consumarsi previa asportazione del budello. Azienda certificata: ISO 22000; BRC (GSFS); IFS.

Salumificio Bordoni

Via Padellino, n.44 - 23030 Mazzo di Valtellina (SO)
Tel. 0342 862002 / 3 - Fax 0342 862507
E-mail: salumificio@bresaolabordoni.it
www.bresaolabordoni.it

