

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

02/10/2019

127

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO			Cod.	SA10400
Descrizione	Salume IGP stagionato tipico della Valtellina , derivato dalla coscia di manzo, taglio anatomico punta d'anca. Dato l'elevato potere nutritivo e la facile digeribilità, la Bresaola è particolarmente indicata per le diete moderne				
Ingredienti	Carne bovina, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252				
Formato	forma cilindrica	Peso (kg)	3,3 kg ca.	Dimensioni (cm)	//
Crosta	presenza del budello - Non edibile				
Aspetto interno	Rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, con leggere venature di grasso bianche				
Struttura	Soda, elastica, esente da fenditure				
Sapore e aroma	Gradevole, moderatamente saporito e mai acido, odore delicato, leggermente aromatizzato				
Stagionatura	min 4 settimane	Temperatura di conservazione		max + 6°C	

Allergeni	Assenti				
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia		
Glutine	Assente	OGM	Assente		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

GRASSI (g)	4,3
di cui ac. grassi saturi (g)	2,3
CARBOIDRATI (g)	0,5
di cui zuccheri (g)	0,0

ENERGIA (KJ - kcal)	684 - 163
PROTEINE (g)	30,4
SALE (g)	4,0

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	max 62,0
Residuo secco %	min 38
Grasso ss %	//
Aw	0,940
pH	5,66

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

02/10/2019

127

Category	MEAT PRODUCT		Cod.	SA10400
Description	IGP seasoned meat product typical of Valtellina, derived from beef leg. Given its high nutritional value and easy digestibility, Bresaola is particularly indicated for modern diets			
Ingredients	Beef, salt, dextrose, natural flavors. Preservatives: E250, E252			
Format	cilindrica piece	Weight (kg)	3,3 kg ca.	Size (cm) //
Rind	presence of the gut - Non edible			
Internal appearance	Uniform red with a faint dark edge for the lean part, with light veins of white fat			
Texture	Firm, elastic, free of slits			
Taste and smell	Pleasant, moderately tasty and never acid, delicate, slightly flavored odor			
Ageing	min 4 weeks	Storage Temperature	max + 6°C	
Allergens	Absent			
Gluten	Absent	GMO	Absent	
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy	

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

684 - 163

FAT (g)	4,3
of which saturates (g)	2,3
CARBOHYDRATE (g)	0,5
of which sugars(g)	0,0

PROTEIN (g)	30,4
SALT (g)	4,0

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	max 62,0
Dry Matter (%)	min 38
Fat in dry matter (%)	//
Aw	0,940
pH	5,66

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

02/10/2019

127

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sottovuoto in sacco termoretraibile/Vacuum-packed in heat-shrink bag	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sottovuoto in sacco termoretraibile/Vacuum-packed in heat-shrink bag	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit