

	<i>Scheda Tecnica Prodotto</i> BRESAOLA FIORE DELLE ALPI PUNTA D'ANCA	Mod.MP3 rev. 02 del 12/09/2022
---	---	---

documento redatto da RHACCP/ RSGQ

Denominazione legale	Bresaola (punta d'anca)
Ingredienti	Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, conservanti: E250, E252, Antiossidante: E301.
Autorizzazione sanitaria	IT 791/L in ovale.
Descrizione del prodotto	Salume ottenuto dalla lavorazione dei muscoli della coscia di bovino adulto: la punta d'anca. La carne è sottoposta ad un processo di salagione con l'aggiunta di additivi spezie ed aromi. Il prodotto è insaccato. Durante la stagionatura avvengono processi fermentativi ed enzimatici in grado di rendere il prodotto conservabile con le caratteristiche della bresaola della Valtellina.
Peso netto:	2-Kg -2,5 Kg per l'intero; 1,00 Kg – 1,3 kg per il prodotto a metà
Istruzioni di conservazione	Conservare il prodotto sotto vuoto tra: +2/+4 °C, evitando di forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare a +2/4 °C in idonee condizioni di igiene e consumare entro 10 giorni.

SALUMIFICIO GIANONCELLI SRL di ARTURO e SERGIO GIANONCELLI CON UNICO SOCIO. Sede Operativa: via Stelvio, 23 – 23020 POGGIRIDENTI (SO) - Sede Legale: Piazza Duomo 20, 20122 MILANO – Tel. 0342 21.52.30/ 21.13.07 – Fax 0342 51.28.06 – E-mail: info@gianoncelli.it – Cod. Fisc. E Part. IVA:00074170143

	<i>Scheda Tecnica Prodotto</i> BRESAOLA FIORE DELLE ALPI PUNTA D'ANCA	Mod.MP3 rev. 02 del 12/09/2022
---	---	---

documento redatto da RHACCP/ RSGQ

Profilo organolettico	Aspetto visivo: colorazione omogenea senza macchie o iridescenze, riferimento Pantone: 193-195-207-220511-512-513C/EC. Forma cilindrica. Possono essere presenti delle venature avorio (grasso muscolare). Bordo scuro accentuato. Odore: dominante di bovino, leggermente aromatizzato (nota del secco e aromatica). Mai acido. Sapore: di salume bovino stagionato, salato e leggermente aromatizzato Struttura soda, compatta, e lievemente elastica. Premendo il dito sulla superficie del salume si deve percepire resistenza alla pressione esercitata.
Shelf life del prodotto	150 giorni per il prodotto sottovuoto con imballaggio integro, nel rispetto delle condizioni di stoccaggio refrigerato
Codice EAN	
Codice Prodotto	INTERO: 311 – META': 310
Imballaggio secondario	Cartone Piccolo - dimensioni: 383x 275x 123 mm Numero di pezzi interi per cartone: 2 Numero di pezzi a metà per cartone: 4 Cartone Grande - dimensioni: 384x 576x 145 mm Numero di pezzi interi per cartone: 5 Numero di pezzi a metà per cartone: 10
Origine materia prima	UE
Tipo di confezionamento primario	Sottovuoto in busta termoretraibile, materiale ad alta barriera. Materiale a contatto con alimenti conforme al Regolamento UE N. 10/2011 e s.m.i, Reg. UE 1935/2004 e Reg. CE N. 2023/2006

SALUMIFICIO GIANONCELLI SRL di ARTURO e SERGIO GIANONCELLI CON UNICO SOCIO. Sede Operativa: via Stelvio, 23 – 23020 POGGIRIDENTI (SO) - Sede Legale: Piazza Duomo 20, 20122 MILANO – Tel. 0342 21.52.30/ 21.13.07 – Fax 0342 51.28.06 – E-mail: info@gianoncelli.it – Cod. Fisc. E Part. IVA:00074170143

	<i>Scheda Tecnica Prodotto</i> BRESAOLA FIORE DELLE ALPI PUNTA D'ANCA	Mod.MP3 rev. 02 del 12/09/2022
---	---	---

documento redatto da RHACCP/ RSGQ

Dichiarazione OGM	Il prodotto non OGM		
Elenco allergeni	Contiene	Presenza	Assenza
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)		X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
	Uova e prodotti a base di uova		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
	Soia e prodotti a base di soia		X
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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
	Sedano e prodotti a base di sedano		X
	Lupino e prodotti a base di lupino		X
	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
	Senape e prodotti a base di senape		X
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X

SALUMIFICIO GIANONCELLI SRL di ARTURO e SERGIO GIANONCELLI CON UNICO SOCIO. Sede Operativa: via Stelvio, 23 – 23020 POGGIRIDENTI (SO) - Sede Legale: Piazza Duomo 20, 20122 MILANO – Tel. 0342 21.52.30/ 21.13.07 – Fax 0342 51.28.06 – E-mail: info@gianoncelli.it – Cod. Fisc. E Part. IVA:00074170143

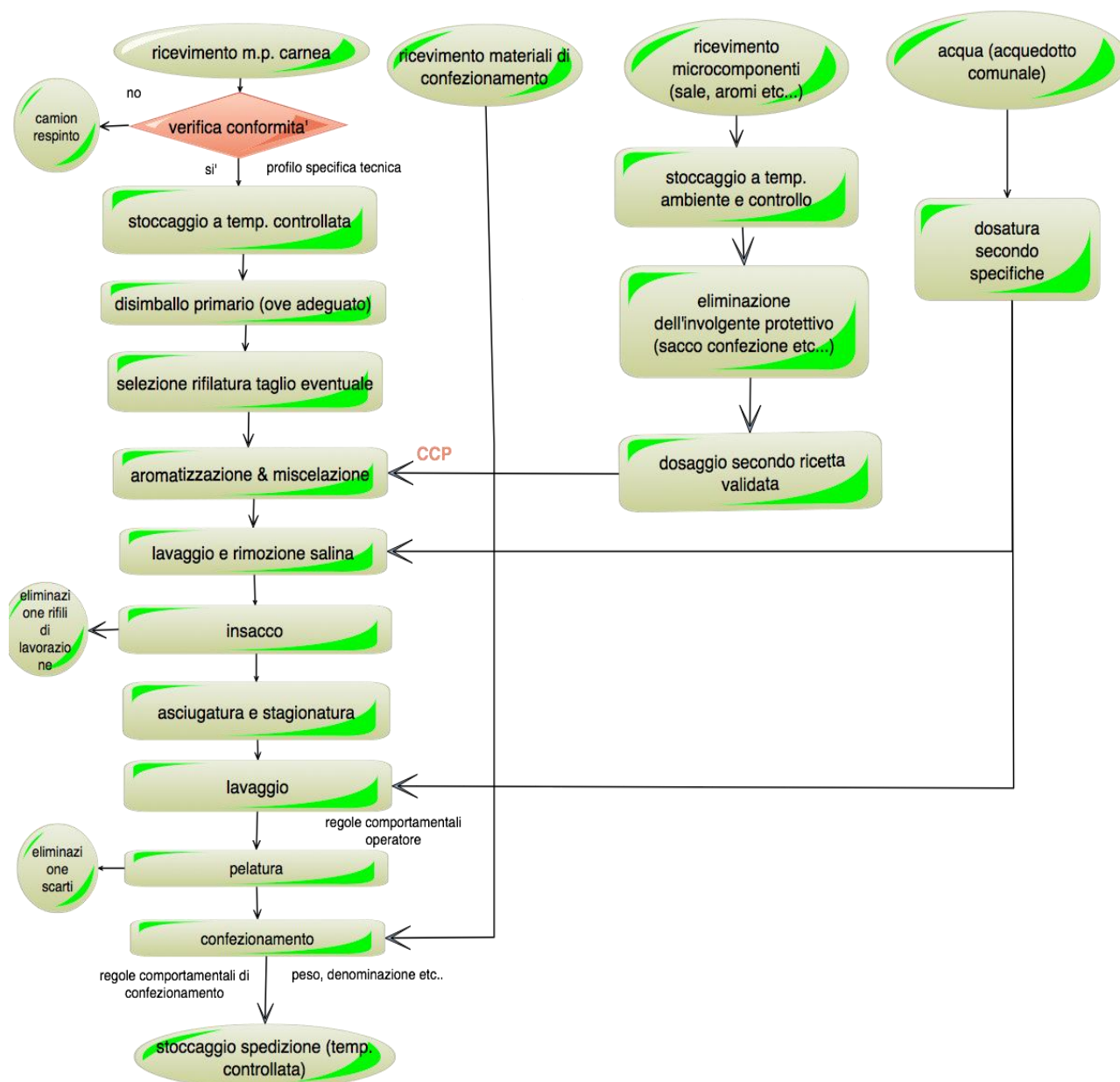
	<i>Scheda Tecnica Prodotto</i> BRESAOLA FIORE DELLE ALPI PUNTA D'ANCA	Mod.MP3 rev. 02 del 12/09/2022
---	---	---

documento redatto da RHACCP/ RSGQ

Dichiarazione HACCP	I manufatti sono realizzati nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale, adottando le prescrizioni del Regolamento CE N° 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari trasformati e applicando il metodo HACCP.	
Profilo Microbiologico <i>(Valori guida non critici del prodotto sino a scadenza, mantenuto nelle corrette condizioni di conservazione)</i>	Batteri target	Valore soglia
	Enterobatteri	≤ 300 ufc/g
	Escherichia coli	≤ 10 ufc/g
	Clostridi solfito-riduttori	≤ 10 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi-positivi	≤ 100 ufc/g
	Lattobacilli	NA
Profilo Bromatologico <i>(valori guida non pregiudicanti la salubrità del prodotto)</i>	PH: 5,70 (tolleranza del +/-10%) Valore energetico: 680 kJ, 161 kcal Grassi: 1,9 di cui saturi: 0,7 Carboidrati: 0,8 di cui zuccheri: 0,7 Proteine: 35	
	Aw: 0,95 Umidità: 59% (+/-3%) Sale: 3,3	
CCP	Dosaggio conservanti, nel rispetto dei parametri normativi	
Flusso di processo	Sotto riportato	

SALUMIFICIO GIANONCELLI SRL di ARTURO e SERGIO GIANONCELLI CON UNICO SOCIO. Sede Operativa: via Stelvio, 23 – 23020 POGGIRIDENTI (SO) - Sede Legale: Piazza Duomo 20, 20122 MILANO – Tel. 0342 21.52.30/ 21.13.07 – Fax 0342 51.28.06 – E-mail: info@gianoncelli.it – Cod. Fisc. E Part. IVA:00074170143

documento redatto da RHACCP/ RSGQ



SALUMIFICIO GIANONCELLI SRL di ARTURO e SERGIO GIANONCELLI CON UNICO SOCIO. Sede Operativa: via Stelvio, 23 – 23020 POGGIRIDENTI (SO) - Sede Legale: Piazza Duomo 20, 20122 MILANO – Tel. 0342 21.52.30/ 21.13.07 – Fax 0342 51.28.06 – E-mail: info@gianoncelli.it – Cod. Fisc. E Part. IVA:00074170143