



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRESAOLA PUNTA D'ANCA ANGUS 1/2 SV

Descrizione:
Salume stagionato, ricavato da coscia di manzo;

codice
codice EAN (prodotto a peso variabile)

RMB0031704

2846958

unità di misura
pezzatura media

Kg

1,750 (da Kg. 1,100 a Kg. 2,200)

Confezionamento

modalità di confezionamento
primo involucro
Imballaggio
dimensioni imballaggio
Codice GTIN
minimo imballo, pezzi per cartone
cartoni per pallet
cartoni per strato
strati

sottovuoto

sacco termoretraibile

cartone ondulato tipo americano

mm 394 x 287 x 124

98004147317040

4

80

8

10

Conservazione

temperatura
termine minimo di conservazione (TMC)
vita residua indicativa (in confezione integra e
correttamente conservata)

+ 3 / + 6 °C

90 giorni

75 giorni

STABILIMENTI di PRODUZIONE, n. CE

Montagna in Valtellina
Poggiridenti
Mazzo di Valtellina

IT 83 L
IT 383 L
IT 632 L

INGREDIENTI

carne bovina
sale
destrosio
aromi naturali
conservanti: E250, E252

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100 g)

kcal	169
kJoule	712

grassi	g	4,3
di cui saturi	g	2,3
carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,0
proteine	g	32
sale (NaCl)	g	4,2

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori indicativi)
--

umidità	%	62
proteine	%	30
carboidrati	%	0,5
grassi	%	4,3
NaCl	%	4,2
ceneri	%	Min 4

PH	5,66
aw	0,95
glutine	n.r.

nitriti	mg/Kg	entro i limiti legali
nitrati	mg/Kg	entro i limiti legali

Note alle caratteristiche chimico-fisiche:

1. La tipologia del prodotto (salume ricavato dal muscolo intero) non consente di esprimere standard chimici rigidi, ma valori indicativi di riferimento.
2. I dati relativi alle caratteristiche chimico-fisiche si riferiscono ad analisi effettuate su tranci di prodotto intero.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Cbt Mesofila	ufc/g	$\leq 10^8$ (compresi i lattici)
Lattobacilli	ufc/g	$\leq 10^8$ (valori medi)
Coliformi	ufc/g	$< 10^2$
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
soia 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 ₂	assente	no
lupino e prodotti a base di lupino	assente	no
molluschi e prodotti a base di molluschi	assente	no