



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 BLACK ANGUS ½ SV (316027)

Descrizione:
Salume stagionato, ricavato da coscia di manzo;

codice	RMB0003907
codice EAN (prodotto a peso variabile)	2209450

unità di misura	Kg
pezzatura media	1,600 (da Kg. 1,100 a Kg. 2,200)

Confezionamento

modalità di confezionamento	sottovuoto
primo involucro	sacco termoretraibile
imballaggio	cartone ondulato tipo americano
dimensioni imballaggio	mm 394 x 287 x 124
minimo imballo, pezzi per cartone	4
cartoni per pallet	80
cartoni per strato	8
strati	10

Conservazione

temperatura	+ 3 / + 6 °C
termine minimo di conservazione (TMC)	90 giorni
vita residua indicativa (in confezione integra e correttamente conservata)	75 giorni

STABILIMENTI di PRODUZIONE, n. CE

Montagna in Valtellina	IT 83 L
Poggiridenti	IT 383 L
Mazzo di Valtellina	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	161
kJoule	678

grassi	g	4,3
di cui saturi	g	2,3
carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,0
proteine	g	30
sale (NaCl)	g	4,1

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori indicativi)

umidità	%	62
proteine	%	30
carboidrati	%	0,5
grassi	%	4,3
NaCl	%	4,1
ceneri	%	5,7

PH	5,66
aw	0,94
glutine	n.r.

nitriti (NaNO ₂)	mg/Kg	entro i limiti legali
nitriti (KNO ₃)	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
saia 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