FICHE TECHNIQUE

Bresaola della Valtellina IGP

Informations générales

Nom sur facture	**BRESAOLA PA IGP SV 3,5kg-ct2pz**
Code produit	036001
Nomenclature douanes	02102090

Description du produit

Ingrédients Viande de bœuf, sel, dextrose, arômes naturels, conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium).

Caractéristiques qualitatives **QUALITÉ :** Obtenu dans les meilleurs morceaux de la cuisse du bœuf, la pointe de hanche sélectionnée en poids à partir d'animaux d'origine brésilienne élevés en liberté, la QUALITÉ maximum pour ce produit. Découennée pour obtenir sa forme incomparable, salée à la main (« sel blanc »), laissée au repos et embossée dans du boyau Naturin. Produit selon le cahier des charges de la Bresaola della Valtellina IGP.
SAVEUR : Délicate et légèrement aromatique. Saucisson très nourrissant, dans l'absolu le plus pauvre en graisses, riche en protéines, fer, sels minéraux et vitamines, hautement digeste, l'idéal pour qui aime la légèreté sans renoncer au goût.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	4/7°C
Affinage	2 mois

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	cylindrique ovalisé
Goût	délicat, typique
Arôme	délicat
Couleur	rouge sombre

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
3,5 kg	13 cm			36 cm	90 jours après conditionnement

Révision n° 3 de 22/11/2018

FICHE TECHNIQUE

Bresaola della Valtellina IGP

Palettisation

Nombre emballages par couche	**Nombre couches**	**Nombre emballages par palette**
8	10	80

Emballage

Nombre pièces par **emballage**	**Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur)** mètres	**Tare emballage tot. kg**	**GTIN emballage**
2	0,125X0,295X0,39	0,45	8002974000934

Paramètres chimiques

Paramètre	**Valeurs moyennes pour 100 g de produit**
Humidité (g)	60
Graisses (g)	4
Acides gras saturés (g)	2
Protéines (g)	30
Glucides (g)	<1
Sucres (g)	<1
Sel (g)	3,8
Valeur énergétique (kcal)	152
Valeur énergétique (kJ)	641
Aw	0,94
pH	5,7

Paramètres microbiologiques

Paramètres	**Valeurs moyennes**
Charge mésophile totale ufc/g	< 5*10^8
E. Coli ufc/g	< 10^2
Coliformes fécaux ufc/g	< 10^2
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10^2
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

FICHE TECHNIQUE

Bresaola della Valtellina IGP

Allergènes

Substance	**Présence**
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'oeufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origindu Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

Traçabilité Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

OGM En l'état actuel de nos connaissances, le produit :
- n'est pas OGM
- ne dérive pas d'OGM
- ne contient pas de matières dérivées d'OGM
(Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

Emballages Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

Étiquetage Selon Règ. CE n. 1169/2011.

Remarque Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

Adresse **VILLANI S.P.A.**
Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia
Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495
info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it
C.F./P.IVA 00772580361