

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
|  | <i>Scheda Tecnica Prodotto</i> BRESAOLA “LA RUSTICA” SOTTOFESA | Mod.MP3 rev. 02 del 12/09/2022 |
|---|--|-----------------------------------|

documento redatto da RHACCP/ RSGQ

| | |
|-----------------------------|---|
| Denominazione legale | Bresaola da Sottofesa |
| 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, rappresentati dalla Sottofesa, ovvero dal muscolo lungo vasto. 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 - 3 Kg per l’intero; 1 Kg - 1,5 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 tra i +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

| | | |
|---|---|---|
|  | <p><i>Scheda Tecnica Prodotto</i></p> <p>BRESAOLA “LA RUSTICA”</p> <p>SOTTOFESA</p> | <p>Mod.MP3 rev. 02 del 12/09/2022</p> |
|---|---|---|

documento redatto da RHACCP / RSGQ

| | |
|--|---|
| <p>Profilo organolettico</p> | <p>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).</p> <p>Odore: dominante di bovino, aromatizzato (nota del secco e aromatica). Mai acido.</p> <p>Sapore: di salume bovino stagionato, salato e leggermente aromatizzato</p> <p>Struttura soda, compatta, e lievemente elastica. Premendo il dito sulla superficie del salume si deve percepire resistenza alla pressione esercitata.</p> |
| <p>Shelf life del prodotto</p> | <p>150 giorni per il prodotto sottovuoto con imballaggio integro, nel rispetto delle condizioni di stoccaggio refrigerato</p> |
| <p>Codice EAN</p> | |
| <p>Codice Prodotto</p> | <p>INTERA: 018 – META’: 022</p> |
| <p>Imballaggio secondario</p> | <p>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</p> |
| <p>Origine materia prima</p> | <p>UE</p> |
| <p>Tipo di confezionamento primario</p> | <p>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</p> |
| <p>Dichiarazione OGM</p> | <p>Il prodotto non contiene ingredienti che in accordo con i regolamenti CE N°1829 e 1830/2003 richiedano etichettatura supplementare come stabilito dalla legislazione.</p> |

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

| | | |
|---|---|---|
|  | <p><i>Scheda Tecnica Prodotto</i></p> <p>BRESAOLA “LA RUSTICA”</p> <p>SOTTOFESA</p> | <p>Mod.MP3 rev. 02 del 12/09/2022</p> |
|---|---|---|

documento redatto da RHACCP/ RSGQ

| | Contiene | Presenza | Assenza |
|----------------------------|--|----------|---------|
| Elenco allergeni | 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 |
| 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. | | |

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

| | | |
|--|---|---|
|  <p>Gianoncelli BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967</p> | <p style="text-align: center;"><i>Scheda Tecnica Prodotto</i></p> <p style="text-align: center;">BRESAOLA “LA RUSTICA”</p> <p style="text-align: center;">SOTTOFESA</p> | <p>Mod.MP3 rev. 02 del 12/09/2022</p> |
|--|---|---|

documento redatto da RHACCP / RSGQ

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------------|------------|--|------------|-----------------------------------|-------------|--------------|----|
| Profilo Microbiologico (Valori guida non critici del prodotto sino a scadenza, mantenuto nelle corrette condizioni di conservazione) | <table border="1"> <tr> <td>Batteri target</td> <td>Valore soglia</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteri</td> <td>≤ 300 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>≤ 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Clostridi solfito-riduttori</td> <td>≤ 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staffilococchi coagulasi-positivi</td> <td>≤ 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Lattobacilli</td> <td>NA</td> </tr> </table> | Batteri target | Valore soglia | Enterobatteri | ≤ 300 ufc/g | Escherichia coli | ≤ 10 ufc/g | Clostridi solfito-riduttori | ≤ 10 ufc/g | Staffilococchi coagulasi-positivi | ≤ 100 ufc/g | Lattobacilli | NA |
| Batteri target | Valore soglia | | | | | | | | | | | | |
| Enterobatteri | ≤ 300 ufc/g | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | ≤ 10 ufc/g | | | | | | | | | | | | |
| Clostridi solfito-riduttori | ≤ 10 ufc/g | | | | | | | | | | | | |
| Staffilococchi coagulasi-positivi | ≤ 100 ufc/g | | | | | | | | | | | | |
| Lattobacilli | NA | | | | | | | | | | | | |
| Profilo Bromatologico (valori guida non pregiudicanti la salubrità del prodotto) | <table border="1"> <tr> <td>PH: 5,70 (tolleranza del +/-10%)</td> </tr> <tr> <td>Valore Energetico: 723 kJ, 171 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi: 3 di cui saturi: 1</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati: 1 di cui zuccheri: 0,5</td> </tr> <tr> <td>Proteine: 35</td> </tr> <tr> <td>Aw: 0,95</td> </tr> <tr> <td>Umidità: 57 % (+/-3%) Sale: 3,9</td> </tr> </table> | PH: 5,70 (tolleranza del +/-10%) | Valore Energetico: 723 kJ, 171 kcal | Grassi: 3 di cui saturi: 1 | Carboidrati: 1 di cui zuccheri: 0,5 | Proteine: 35 | Aw: 0,95 | Umidità: 57 % (+/-3%) Sale: 3,9 | | | | | |
| PH: 5,70 (tolleranza del +/-10%) | | | | | | | | | | | | | |
| Valore Energetico: 723 kJ, 171 kcal | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi: 3 di cui saturi: 1 | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati: 1 di cui zuccheri: 0,5 | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine: 35 | | | | | | | | | | | | | |
| Aw: 0,95 | | | | | | | | | | | | | |
| Umidità: 57 % (+/-3%) Sale: 3,9 | | | | | | | | | | | | | |
| 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