



BRESAOLE PINI S.r.l.
Via Centrale n.1
23034 GROSOTTO (SO)
Tel. 0342 887350 - 887540

BRESAOLA PUNTA D'ANCA ROSA DEI GIGANTI

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: Bresaola Punta d'Anca

VOCE DOGANALE: 02102090

ZONA DI PRODUZIONE

La produzione avviene esclusivamente in Valtellina la quale, per il suo clima asciutto e le sue temperature non particolarmente elevate anche durante la stagione estiva, è ideale per consentire alle carni una corretta fase di stagionatura senza innescare processi di fermentazione anomali.

MATERIA PRIMA

In generale, per la produzione della Bresaola vengono utilizzate le fasce muscolari della coscia di bovino (punta d'anca, fesa, sottofesa, magatello, sottosso). Nel caso specifico viene utilizzata la parte più pregiata, ovvero la punta d'anca (o fesa senza copertina).

PROCESSO PRODUTTIVO

La prima operazione, nel caso la carne sia congelata, consiste nello scongelamento il quale avviene molto lentamente (almeno 48 ore) in apposite celle a temperatura ed umidità controllate.

Si procede quindi con la salagione, che avviene in vasche di acciaio inox, per la quale vengono utilizzati sale alimentare, aromi naturali e conservanti.

Le vasche con la carne salata vengono portate in celle a temperatura controllata dove, per un periodo variabile tra i 10 e i 15 giorni, vengono periodicamente fatte ruotare con apposite macchine. In tal modo si favorisce la migrazione di sale e aromi naturali fino al cuore del singolo pezzo di carne.

Terminata questa fase ogni pezzo viene pressato, insaccato in budello e appeso su carrelli che vengono trasportati nelle celle di asciugatura/stagionatura.

L'asciugatura (prima fase) avviene in appositi ambienti climatizzati per un periodo di circa 7 giorni. La stagionatura (seconda fase) avviene sempre in celle ma con parametri di temperatura più bassi e con ventilazione forzata. In totale, il processo di asciugatura/stagionatura ha una durata che varia da 4 a 8 settimane.



BRESAOLE PINI S.r.l.
Via Centrale n.1
23034 GROSOTTO (SO)
Tel. 0342 887350 - 887540

CAPITOLATO D'ACQUISTO

Prodotto: Bresaola Punta d'Anca - Rosa dei Giganti
Fornitore: BRESAOLE PINI S.r.l.
Stabilimento di produzione: 23034 Grosotto (SO) – Via Centrale, 1
Riconoscimenti CE: IT 917 L

REQUISITI GENERALI

- Il prodotto è conforme alle leggi italiane;
- Le carni utilizzate provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie;
- Il prodotto è esente da corpi estranei di qualsiasi natura ed entità;
- Prodotti chemioterapici eventualmente presenti rientrano nei limiti di legge (regolamenti CEE);
- Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi ai D.Lvo.108 del 25/01/1992, DM 21/03/1973 e successive modifiche;
- Il trasporto avviene con automezzi dotati di gruppo frigorifero che assicura il mantenimento della temperatura prescritta fino allo scarico del prodotto.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla fesa ricavata da cosce di bovino adulto successivamente salata, pressata in forma pseudocilindrica, insaccata in budello e stagionata. Al termine della stagionatura la bresaola viene commercializzata in cinque formati principali descritti in seguito.

INGREDIENTI

Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali.
Conservanti: E250 (sodio nitrito), E251 (sodio nitrato).

TIPO DI CONFEZIONAMENTO E DURATA

Le bresaole possono essere confezionate in cinque modi:

- Intere, in rete, accompagnate da etichetta (**cod. 2001**);
- intere sottovuoto, in sacchetto di alluminio triplex. Dimensioni mm 160x 570 + 110 (**cod. 2305**);
- a metà sottovuoto, in sacchetto di alluminio triplex. Dimensioni mm 230x 350 + 120 (**cod. 2306**);
- intere sottovuoto, in sacchetti di materiale plastico per alimenti BB705 (denominato Cryovac). Dimensioni mm 230x550+120 (**cod. 2302**);
- a metà sottovuoto, in sacchetti di materiale plastico per alimenti BB705 (denominato Cryovac). Dimensioni mm 230x350+120 (**cod. 2316**);

Temperatura di conservazione: max +4°C



BRESAOLE PINI S.r.l.
Via Centrale n.1
23034 GROSOTTO (SO)
Tel. 0342 887350 - 887540

TABELLE DESCRITTIVE

CARATTERISTICHE CHIMICHE NUTRIZIONALI		
DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	% p/p	60 % (max 66 %)
Proteine (N x 6.25)	% p/p	31 % (min 28 %)
Grassi	% p/p	3 % (max 7%)
Minerali	% p/p	5 % (min 4 %)
Carboidrati	% p/p	0.60 %
Valore energetico	kcal / 100 g	143
Valore energetico	kJ / 100 g	606
CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE		
DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE
Residui dei medicinali veterinari	-	Entro i limiti stabiliti dal Reg. CE n. 508/1999 e s.m.i.
Residui sostanze attive dei prodotti fitosanitari	-	Entro i limiti stabiliti dal DM 19-05-2000 e s.m.i.
Additivi alimentari	-	Entro i limiti stabiliti dal DM n. 209 27-02-1996 e s.m.i.
3,4 – Benzopirene	-	Entro i limiti stabiliti dal D.Lgs. n.107 25-01-1992 e s.m.i.
Zuccheri	-	Entro i limiti stabiliti dal DM n. 463 del 22-10-1987
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobatteri totali	UFC / g	<100
Stafilococchi coagulasi +	UFC / g	<100
Anaerobi solfitriduttori	UFC / g	<100
Salmonella spp	/ 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes	/ 25 g	Assente
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Odore	Tipico del prodotto, leggermente speziato, carneo, intenso. Assenza di odori anomali o sgradevoli di qualunque tipo.	
Aspetto	Regolare, con assenza di difettosità.	
Colore	Caratteristico, rosso intenso leggermente scuro ai bordi. Venature di grasso appena visibili e di colore bianco.	
Consistenza	Compatta ed esente da tagli o fenditure.	
Sapore	Tipico del prodotto, delicato ma saporito, gradevole. Assenza di sapori sgradevoli od anomali.	



BRESAOLE PINI S.r.l.
Via Centrale n.1
23034 GROSOTTO (SO)
Tel. 0342 887350 - 887540

CONFEZIONI DI VENDITA - DESCRIZIONE E PEZZATURA MEDIA

CODICE	ARTICOLO	PESO MEDIO Kg	PZ. PER CARTONE
2001	BRESAOLA PUNTA D'ANCA RETE	2,5 – 4,5	2
2302	BRESAOLA PUNTA D'ANCA S/V CRYOVAC	2,5 – 4,5	2
2305	BRESAOLA PUNTA D'ANCA S/V STAGNOLA	2,5 – 4,5	2
2306	BRESAOLA PUNTA D'ANCA ½ S/V CRYOVAC	1,25 – 2,25	4
2316	BRESAOLA PUNTA D'ANCA ½ S/V	1,25 – 2,25	4

SPECIFICHE DEGLI IMBALLAGGI

- Scatole utilizzate sono del tipo “Pini 14B”, in cartone ondulato;
- Misure: mm 435 x 290 x 135;
- Disposizione su pallet standard: n.6 strati da 8 cartoni ciascuno per un totale di n.48 cartoni.

Su richiesta del cliente la disposizione può subire variazioni.

Emissione
Assicurazione Qualità
Lorena Gandossini

Approvato
Legale Rappresentante
Roberto Pini

Edizione: Dicembre 2009

SCHEDA TECNICA BRESAOLA PUNTA D'ANCA
ROSA DEI GIGANTI