

F.lli Panatti s.n.c. Macelleria Salumeria
Via Paolo Bossi
23022 - CHIAVENNA (SO)

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: Bresaola di Manzo e Bresaola di Manzo Affumicata

ZONA DI PRODUZIONE La produzione avviene esclusivamente in Valtellina più precisamente in Valchiavenna nel comune di Chiavenna, all'interno della macelleria omonima sita in via Paolo Bossi 17, di proprietà della famiglia Panatti da oltre 90 anni.

MATERIA PRIMA: Per la produzione della Bresaola vengono utilizzate le fasce muscolari fresche della coscia di bovino (punta d'anca, fesa, sottofesa, magatello, sottosso).

PROCESSO PRODUTTIVO: Dopo il sezionamento manuale la prima operazione è la salagione, che avviene in vasche di acciaio inox, per la quale vengono utilizzati sale alimentare, aromi naturali, vino, bacche di ginepro, foglie di alloro e potassio nitrato. Ingredienti sapientemente miscelati e dosati secondo l'antica ricetta di famiglia. 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 massaggiate e fatte ruotare manualmente. In tal modo si favorisce la migrazione di sale e aromi fino al cuore del singolo pezzo di carne. Terminata questa fase ogni pezzo viene pressato 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 ambienti dedicati 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

SCHEDA TECNICA

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.

INGREDIENTI: carne bovina, sale, vino (**solfiti**), miscela di spezie, aromi naturali, miscela di piante aromatiche (ginepro e alloro) conservante: potassio nitrato

BRESAOLA AFFUMICATA

Ingredienti: carne bovina, sale, vino (**solfiti**), miscela di spezie, aromi naturali, miscela di piante aromatiche (ginepro e alloro) conservante: potassio nitrato E252.

Dichiarazione nutrizionale per 100g	
Energia	589 kJ - 141Kcal
Grassi	5,3 g
di cui saturi	2,4 g
Carboidrati	2,88 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	23,8 g
Sale	27,95 g

Da consumarsi pref. entro il: _____ Lotto: _____
Conservare a: +4°C

Peso netto: _____ gr **e**

SENZA GLUTINE

Prodotto e confezionato da:
F.Ili Panatti snc Macelleria salumeria
Via P. Bossi 17 - 23022 Chiavenna (SO)
P.IVA: 00053030144

www.tech4food.com

BRESAOLA

Ingredienti: carne bovina, sale, vino (**solfiti**), miscela di spezie, aromi naturali, miscela di piante aromatiche (ginepro e alloro) conservante: potassio nitrato E252.

Dichiarazione nutrizionale per 100g	
Energia	589 kJ - 141Kcal
Grassi	5,3 g
di cui saturi	2,4 g
Carboidrati	2,88 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	23,8 g
Sale	27,95 g

Da consumarsi pref. entro il: _____ Lotto: _____
Conservare a: +4°C

Peso netto: _____ gr **e**

SENZA GLUTINE

Prodotto e confezionato da:
F.Ili Panatti snc Macelleria salumeria
Via P. Bossi 17 - 23022 Chiavenna (SO)
P.IVA: 00053030144

www.tech4food.com

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

DETERMINAZIONE	VALORE
Residui dei Medicinali	Entro i limiti stabiliti dal Reg. CE n. 508/1999 e s.m.i.
Residui delle 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.
Benzopirene	ASSENTI
Zuccheri	Entro i limiti stabiliti dal DM n. 463 del 22-10-1987

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
DETERMINAZIONE	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Enterobatteri totali	UFC/g	<100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<100
Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	/25g	Assente
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Odore	Tipico del prodotto, leggermente speziato e con note di affumicatura per quello affumicato, intenso	
Aspetto	Regolare con assenza di difetti, forma longilinea	
Colore	Caratteristico, rosso intenso leggermente scuro ai bordi con piccole venature di grasso	
Consistenza	Compatta, in un pezzo solo e esente da tagli o fenditure	
Sapore	Tipico del prodotto, delicato ma saporito	