




S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 1 di 5

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	//
Denominazione	Bresaola
Descrizione	Carne di bovino stagionata. Senza Glutine.
Provenienza carne	UE e non UE.
Processo produttivo	Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0 / -5°C) e collocato nelle vaschette. Segue etichettatura con verifica d'idoneità del prodotto e della confezione. Ultime fasi, incartonamento e stoccaggio.
Tipo confezionamento	Atmosfera protettiva.
Stagionatura	//
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	95 giorni dal confezionamento.
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Conservare a + 2/+4°C.
Indicazioni per l'uso	Tenere aperta la confezione per qualche minuto prima del consumo.
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 2 di 5

<i>Formato e peso medio</i>			
<i>Codice</i>	<i>Descrizione</i>	<i>EAN</i>	<i>Peso Medio</i>
4904	BRESAOLA 60 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964049049	Kg 0,060
4906	BRESAOLA 70 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964049063	Kg 0,070
4911	BRESAOLA 80 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964049117	Kg 0,080
4915	BRESAOLA 90 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964049155	Kg 0,090
4919	BRESAOLA 120 g peso variabile RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	2049190	Kg 0,120
4923	BRESAOLA 100 g AP fetta mossa RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964049230	Kg 0,100
4938	BRESAOLA 250 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964049384	Kg 0,250
4940	BRESAOLA 500 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964049407	Kg 0,500

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 3 di 5

<i>Imballo</i>						
<i>Codice</i>	<i>Dimensioni (mm)</i>	<i>Tara (kg)</i>	<i>Pz X Imb</i>	<i>Imb X Strato Min</i>	<i>Imb X Strato Max</i>	<i>Strati per pallet .</i>
4904	220x132x237	0,12	20	29	29	6
4906	220x132x237	0,12	20	29	29	6
4911	220x132x237	0,12	15	29	29	6
4915	220x132x237	0,12	12	29	29	6
4919	220x132x237	0,12	10	29	29	6
4923	240x200x130	0,12	10	18	18	5
4938	240x200x130	0,12	8	18	18	5
4940	240x200x130	0,12	4	18	18	5


RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

<i>Ingredienti</i>	
<i>Materia Prima</i>	<i>Lista Ingredienti</i>
BRESAOLA	Carne di bovino, sale destrosio, aromi naturali, Conservanti: E250, E252

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 4 di 5


2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa
Sapore	Caratteristico.
Odore	Delicato e leggermente aromatico.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	649
Energia (Kcal)	153
Grassi (g/100g)	2,6
Grassi Saturi (g/100g)	0,7
Carboidrati (g/100g)	0,5
Zuccheri (g/100g)	0,5
Proteine (g/100g)	32
Sale (g/100g)	3,5

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	5,7
aW	0,93-0,94

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
Escherichia coli (Ufc/g)	<10
Staphylococ. coag. pos.(Ufc/g)	<500
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Assente/Absent
Listeria Monocytogen.(Ufc/25g)	Assente/Absent

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 5 di 5

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

3 - Controlli, adempimenti e normative

<i>Nr di Riconoscimento</i>
IT 1810 L CE
<i>Accreditamenti e Certific.</i>
IFS 8
<i>Verifica</i>
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
<i>Approva</i>
R.G.Q. - Bruno Montorsi