



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

Emesso da: Silvano Curti
Data emissione: Agosto 2008
Pagina 1 di 4
Edizione n. 5

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA I.G.P. ORO

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: Bresaola Punta d'Anca della Valtellina I.G.P.

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 anomala.

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 da cucina, aromi e spezie.

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 (come da Disciplinare di Produzione), vengono quotidianamente fatte ruotare con apposite macchine. In tal modo si favorisce la migrazione di sale e spezie fino al cuore del singolo pezzo di carne.

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

L'asciugatura (prima fase) avviene in appositi ambienti climatizzati con temperatura di 20/21°C per un periodo di circa 8/10 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 (come da Disciplinare di Produzione).



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

Emesso da: Silvano Curti
Data emissione: Agosto 2008
Pagina 2 di 4
Edizione n. 5

CAPITOLATO D'ACQUISTO

Prodotto: Bresaola Punta d'Anca della Valtellina IGP
Fornitore: BRESAOLE PINI S.r.l.
Stabilimento di produzione: 23034 Grosotto (SO) – Via Centrale, 1
Riconoscimenti CEE: I 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.L.108 del 25/01/1992, DM 31/03/1973 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 dell'età media di 24 mesi e successivamente salata, pressata in forma pseudocilindrica, insaccata in budello naturale e stagionata. Al termine della stagionatura la bresaola della Valtellina IGP viene commercializzata in tre formati principali descritti in seguito. Il marchio IGP, conferitoci dal Consorzio per la Tutela della Bresaola della Valtellina nell'anno 2000, garantisce ulteriormente il consumatore circa la qualità assoluta del prodotto ed il rispetto scrupoloso del Disciplinare di Produzione in ogni fase della lavorazione.

INGREDIENTI

Carne bovina, sale, spezie, destrosio.
Conservanti: E250 (sodio nitrito), E251 (sodio nitrato).

TIPO DI CONFEZIONAMENTO E DURATA

Le bresaele possono essere confezionate in tre modi:

- intere "in rete", con etichetta I.G.P. ;
- intere sottovuoto, in sacchetto di alluminio triplex con stampa I.G.P. Dimensioni mm 160 x 570 + 110;
- a metà sottovuoto, in sacchetti di materiale plastico per alimenti BB705 (denominato Cryovac) con stampa I.G.P. Dimensioni mm 230 x 350 + 120;

TMC: 60 giorni

Temperatura di conservazione: max +4°C



TABELLE DESCRITTIVE

CARATTERISTICHE CHIMICHE NUTRIZIONALI		
DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	% p/p	60 ± 10 %
Proteine (N x 6.25)	% p/p	31 ± 10 %
Grassi	% p/p	3 ± 10 %
Minerali	% p/p	5 ± 10 %
Carboidrati	% p/p	0.5 ± 10 %
Valore energetico	kcal / 100 g	151
Valore energetico	kJ / 100 g	632

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

Emesso da: Silvano Curti
Data emissione: Agosto 2008
Pagina 4 di 4
Edizione n. 5

CONFEZIONI DI VENDITA - DESCRIZIONE E PEZZATURA MEDIA

CODICE	ARTICOLO	PESO MEDIO	PZ. PER CARTONE
2000.1	BRESAOLA PUNTA D'ANCA IN RETE ORO	2,5 - 4,5 Kg	2
2330.1	BRESAOLA PUNTA D'ANCA S/V ORO	2,5 - 4,5 Kg	2
2330.2	BRESAOLA PUNTA D'ANCA S/V ORO	2,5 - 4,5 Kg	2
2331.2	BRESAOLA P.D. CRYOVAC ½ S/V ORO	1,25 - 2,25 Kg	4
2332.1	BRESAOLA PUNTA D'ANCA ½ S/V ORO	1,25 - 2,25 Kg	4
2333.1	BRESAOLA PUNTA D'ANCA ½ S/V GOLD	1,25 - 2,25 Kg	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
Silvano Curti

Approvato
Legale Rappresentante
Roberto Pini



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 0638 00 rev. 02

Del 30/09/2010

DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>COMMERCIAL NAME</i>	PROSCIUTTO COTTO VELLUTATO
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>STATUTORY DESCRIPTION</i>	Prosciutto cotto <i>Cooked Ham</i>
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	2331410
PRODUTTORE <i>MANUFACTURER</i>	CESARE FIORUCCI S.P.A.- Località S.Palomba - Viale Cesare Fiorucci,11 00040 Pomezia (RM) Italia
STABILIMENTO DI PRODUZIONE <i>PRODUCTION SITE</i>	BOLLO CE: IT 272 L CE HEALTH MARK No: IT 272 L CE
STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING SITE</i>	BOLLO CE: IT 272 L CE HEALTH MARK No: IT 272 L CE

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>BRIEF PRODUCT DESCRIPTION</i>	Prosciutto cotto a vapore, con cotenna, forma tondeggiante, confezionato sottovuoto. Senza glutine. Assenza di latte, lattosio e caseinati. Assenza di glutammato e fosfati aggiunti. <i>Steamed ham, with rind, round shape, vacuum-packed. Without gluten. Absence of milk, lactose and caseinates. Absence of glutamate and phosphate added</i>
	Dimensioni (dimension): mm 240x220x130 Peso Medio (average weight) 7.5 kg
Modalità d'uso:	
<i>Usage:</i>	
CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i> Pedana (pallet) 1200x800x1600	PRIMARIO : busta alluminata stampata <i>PRIMARY : Printed aluminated bag</i>
	SECONDARIO : cartone 210 – dimensioni: mm 505x300x205h – 2 pezzi per cartone <i>SECONDARY : carton 210 - dimensions: 505x300x205h mm - 2 pieces per carton</i>
	PALLETTIZZAZIONE : 6 cartoni per strato per 6 piani = 36 cartoni per pallet <i>PALLETTIZZAZIONE : 6 cartons per layer for 6 floors – 36 cartons per pallet</i>
	PALLETTIZZAZIONE : 6 cartoni per strato per 7 piani = 42 cartoni per pallet <i>PALLETTIZZAZIONE : 6 cartons per layer for 7 floors – 42 cartons per pallet</i>
	PALLETTIZZAZIONE : 6 cartoni per strato per 7 piani = 42 cartoni per pallet <i>PALLETTIZZAZIONE : 6 cartons per layer for 7 floors – 42 cartons per pallet</i>
Codice (Cod) ITF 14 / EAN 128	98007975006384 (01) 98007975006384(3103)xxxxxx(15)aammgg(10)LLLLLL

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS</i>	TEMPERATURA DI TRASPORTO <i>TRANSPORT TEMPERATURE</i>	TMC MINIMO <i>MINIMUM LIFE</i>
180 days at +2/4 °C	Max +4 °C	126 days

INGREDIENTI Contenuto in ordine di percentuale decrescente <i>INGREDIENTS</i> in decreasing %	INGREDIENTI (Ingredients)
	Carne di suino(<i>Pork meat</i>)
	Acqua(<i>Water</i>)
	Amidi(<i>Starches</i>)
	Sale(<i>Salt</i>)
	Aromi(<i>Flavorings</i>)
	Destrosio(<i>Dextrose</i>)
	Zucchero(<i>Sugar</i>)
	Stabilizzante (E407)(<i>Stabilizer (E407)</i>)
	Gelatina alimentare(<i>Food gelatine</i>)
	Antiossidante (E301)(<i>Antioxidant (E301)</i>)
	Conservante (E250)(<i>Preservative (E250)</i>)
QUID : 81	

Non contiene :Non contiene fonti di glutine in conformità ai requisiti richiesti dalla Associazione Italiana Celiachia.
It does not contain : Does not contain sources of gluten in accordance with the requirements of the Italian Celiac Association.

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionale sull etichettatura dei prodotti alimentari, inclusi la Direttiva CE 2007/68 sugli allergeni alimentari, i Regolamenti CE 2003/1829, CE 2003/1830 e la Direttiva CE 2000/13 e CE 2001/18 sull etichettatura e la tracciabilità degli OGM. L azienda ha messo in atto procedure di verifica sulla composizione di tutti gli ingredienti utilizzati, inclusi coadiuvanti tecnologici e supporti, ed ha applicato istruzioni operative specifiche per evitare la contaminazione crociata in ogni reparto produttivo. Le evidenze documentali di quanto dichiarato sono disponibili in sede di audit presso l Azienda.

The ingredients list is given in accordance with applicable national and Community rules on food labeling, including CE Directive 2007/68 on food allergens, the Regulations CE 2003/1829, CE 2003/1830 and CE Directive 2000/13 CE and 2001/18 on labeling and traceability of OGM. Company has put in place procedures to verify the composition of all ingredients used, including aids and supports, and applied specific operating instructions to prevent cross-contamination in each production department. The documentary evidence of the statements in the audit are available at the Company.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 0638 00 rev. 02

Del 30/09/2010

PROCESSO PRODUTTIVO PROCESS INFORMATION

Il coscio disossato e rifilato viene siringato con la salamoia contenente gli ingredienti ed additivi e successivamente zangolato. Terminata la zangolatura il prodotto viene messo in appositi stampi e sottoposto a cottura a vapore per circa 10 ore. Dopo raffreddamento il prodotto viene confezionato sottovuoto e sottoposto ad un trattamento di pastorizzazione.

The leg bone is trimmed and the syringe containing the brine ingredients and additives and then churn. After the churning of the product is made in molds and subjected to steaming for about 10 hours. After cooling, the product is vacuum packed and subjected to a pasteurization process.

TEMPO DI PRODUZIONE (Production Time): 10 days

TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA (Maximum temperature reached): > 71 ° C

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto) ANALYTICAL STANDARD (Typical values per 100g of product)	Umidità, g (Moisture)	68
	Proteine, g (Protein)	17
	Grassi totali, g (Total fat)	10
	Carboidrati, g (Carbohydrate)	1.1
	Valore Energetico (Energy)	kcal 162 - kJ 678
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento) MICROBIOLOGICAL STANDARD (References Values)	Escherichia coli, (cfu/g) (Escherichia coli)	< 10
	Clostridi solfito riduttori, (cfu/g) (Sulphite reducing clostridia)	< 10
	Staphylococcus Aureus, (cfu/g) (Staphylococcus Aureus)	< 20
	Salmonella spp, (in 25 g) (Salmonella)	Absent
	Listeria monocytogenes, (in 25 g) (Listeria monocytogenes)	Absent

Note Tecniche: Il Sistema Qualità della Cesare Fiorucci S.p.A. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008. I Laboratori chimico e microbiologico sono accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'Azienda attua procedure di pulizie e disinfezione, disinfestazione e controlli igienici, ed effettua controlli microbiologici e chimici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Gli stabilimenti di produzione sono inoltre certificati secondo gli standard BRC e IFS.

Technical Notes: The Quality System of Cesare Fiorucci SpA is certified and meets the requirements of UNI EN ISO 9001:2008. The chemical and microbiological laboratories are accredited according to UNI CEI EN ISO / IEC 17025. The company operates in accordance with national legislation and European Community, under the self control plans and in accordance with the principles of HACCP. The Company implements procedures for cleaning and disinfection, sanitation and hygiene controls, and performs microbiological and chemical controls on raw materials, semi finished and finished products. The manufacturing facilities are certified according to BRC and IFS standards.

Originato da (Originated by): Ricerca e Sviluppo <i>Research and Development</i>	Approvato da (Approved by): Dir. Assicurazione Qualità Ricerca e Sviluppo <i>Quality Assurance Research and Development Director</i>	Autorizzato da (Authorized by): Direzione Industriale <i>Production Director</i>
--	--	--

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti (Contents of this specification may change for up-to-dating)

Autorizzato in originale in data (Original document authorized dated) 30/09/2010