

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **08**
Data ultima revisione / Last revision date : **01/01/2023**


INFORMAZIONI SUL PRODOTTO – GENERAL INFORMATION

| | |
|--|---|
| Nome prodotto / name of product : | BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP - PUNTA D'ANCA |
| Denominazione legale di vendita/ Sales denomination : | BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. |
| T.M.C. / Shelf Life: | 3 Mesi in confezione integra e ben conservata / 3 Month in unopened pack in good condition of storage |
| Confezionamento / Packaging : | Busta sottovuoto idonea al contatto con alimenti / Vacuum bag suitable for food contact |
| Ingredienti / Ingredients List: | Carne bovina, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di sodio (E250, E251). Budello non edibile (collagene naturale). / Beef meat, salt, dextrose, natural flavors, preservatives: sodium nitrite, sodium nitrate (E250, E251). Inedible casings (natural collagen). |
| Nazionalità Materia Prima / Raw material origin : | CE – extra CE CE – extra CE |

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – PRODUCT DESCRIPTION

La vera Bresaola della Valtellina IGP, buona, leggera, originale! Ricavata dalla rigorosa selezione dei tagli più pregiati della coscia di bovino cosparsi di sale e aromi naturali, viene sottoposta a una lenta stagionatura in un ambiente montano incontaminato. Grazie ai favorevoli fattori climatici della zona di produzione e a un attento lavoro, nasce un prodotto veramente unico. Controllata e Certificata da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente
The real Bresaola della Valtellina I.G.P. is wholesome, delicate, original! Made from the strict selection of the finest beef high cuts, sprinkled with salt and natural aromas, it undergoes slow seasoning in an uncontaminated mountain environment. Thanks to the favorable climatic factors conditions in its production area and to a careful work, a truly unique product is born.

PROFILO ORGANOLETTICO – ORGANOLEPTIC PROFILE

| | | |
|---------------------------|--|---|
| PROFUMO <i>Flavour</i> | Delicato e leggermente aromatico <i>Delicate, slightly aromatic</i> |  |
| COLORE <i>Colour</i> | Rosso intenso uniforme <i>Bright red uniform</i> | |
| GUSTO <i>Taste</i> | Gradevole e delicato <i>Pleasant, moderately tasty</i> | |

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

PROFILO MICROBIOLOGICO - MICROBIOLOGICAL PROFILE

| PARAMETRO / <i>PARAMETER</i> | Unità di misura / <i>Unit of measure</i> | Metodo / <i>Method</i> | Limiti / <i>Limits</i> |
|------------------------------------|--|------------------------|------------------------|
| Enterobatteri | U. f. c./g | ISO 21528-2:2004 | < 100 |
| E. Coli | U. f. c./g | ISO 16649-2:2001 | < 10 |
| Anaerobi solfito riduttori (spore) | U. f. c./g | ISO 15213:2003 | <10 |
| Stafilococch A.i Coag + | U. f. c./g | UNI EN ISO 6888-2:2004 | < 100 |
| Listeria Monocytogenes | U. f. c./g | AFNOR AES 10/03-09/00 | Assente / 25 gr |
| Salmonella | U. f. c./g | MP 2105 rev 1 2013 | Assente / 25 gr |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITIONAL INFORMATION

| Valori medi per 100 g di prodotto / <i>Average values for 100 g of product</i> | VALORE / <i>VALUE</i> Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / <i>Estimated values based on the nutritional value of each raw material</i> |
|--|---|
| Valore Energetico - <i>Energy</i> | 632 KJ 149 Kcal |
| Grassi - <i>Total Fat</i> | 2,0 g |
| di cui grassi saturi - <i>of which saturated fats</i> | 0,8 g |
| Carboidrati - <i>Carbohydrate</i> | 0,8 g |
| di cui zuccheri - <i>of which sugar</i> | 0,5 g |
| Proteine - <i>Protein</i> | 32,0 g |
| Sale - <i>Salt</i> | 3,8 g |

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE / *TRANSPORT AND STOCK CONDITIONS*

Condizioni ottimali di trasporto : max + 7 °C, parametri di conservazione: 0°/+4°C - *Best transport conditions: max +7°C - Storage conditions: 0° / +4°C.*

DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO / *INTENDED USE*

Prodotto pronto per il consumo adatto ad un gruppo di consumatori eterogeneo. *Product of ready to eat, suitable for a diverse group of consumers.*

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

ALLERGENI ALIMENTARI - ALLERGENS

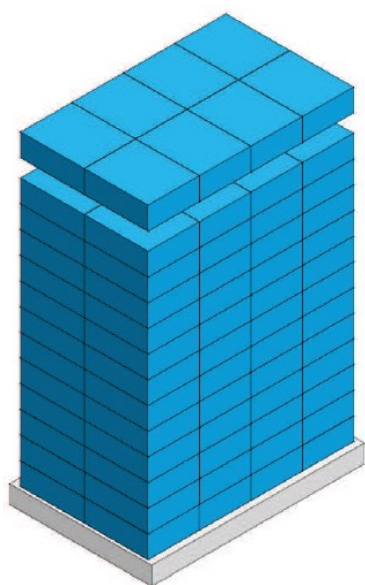
| Lista allergeni / Allergen list | Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ <i>Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula</i> | | Possibile presenza per contaminazione crociata / <i>Presence for cross-contamination</i> | | Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ <i>Name of allergen present in the product or that may be present in traces</i> | Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ <i>Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)</i> |
|--|---|----------|--|----------|--|---|
| | SI / YES | NO / NON | SI / YES | NO / NON | | |
| Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Crostacei e derivati / <i>rustaceans and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i> | | NO / NON | | NO / NON | | |

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

INFORMAZIONI GENERALI (CONFEZIONAMENTO – STOCCAGGIO – CODICE PRODOTTO) - GENERAL INFORMATION (PACKING – STORAGE – PRODUCT CODE)

| | BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP - PUNTA D'ANCA |
|--|--|
| CONFEZIONAMENTO / PACKAGING | SOTTOVUOTO |
| IMBALLAG. PRIMARIO / PRIMARY PACK | BRESAOLA META': PE/EVOH/PE BRESAOLA INTERA: NY/ALU/PE |
| IMBALLAG. SECONDARIO / SECONDARY PACK | CARTONE |
| DIMENSIONI / DIMENSIONS | 39 X 29 X 12,6 cm |
| TARA / GROSS | 433 g +/- 10% |
| PEZZI PER CARTONE / PIECES IN CARTON | 2 INTERE / 4 META' |

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE - PALLETIZATION SCHEME



Package size: 390 x 290 x 126 mm

Pallet: 1200 x 800mm

n packages: 104

n layers: 13

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

RIFERIMENTI AZIENDALI - COMPANY'S REFERENCES

Lazzeri Alessandro Srl
Via Le ponti, 58
23038 Semogo Valdidentro (SO)
T. +39 0342 985064
F. +39 0342 921149
info@lazzeri.it – www. lazzeri.it
Bollo CE IT 1093 L

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD

IFS - International Featured Standards



DICHIARAZIONI - STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, regolamento (CE) n . 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP./ *This product is manufactured in compliance with the requirements of Regulation (CE) 852/2004 on food hygiene, regulation (CE) no. 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 specific rules on hygiene for food of animal origin. To ensure compliance with legislative requirements, all production processes are periodically submitted to a study according to the principles of the HACCP method*

Rintracciabilità/Traceability

Applicata secondo quanto previsto dal regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / *Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.*

Dichiarazione OGM / GMO Statement

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente o che Vi forniremo in futuro sono conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). / *We confirm that for the product here in object is NOT derived from genetically modified raw material. None additives or processing aids are used, which may result from GMO.*

Dichiarazione contaminanti / Statement on contaminants

Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL CONSIGLIO dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al REGOLAMENTO (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche./ *We confirm that this product fulfills the REGULATION (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food and the REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and subsequent amendments.*

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Dichiarazione radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation statement

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. / *We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.*

Dichiarazione antibiotici e inibenti / Statement concerning antibiotics and inhibitors

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di antibiotici. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. / *We confirm that the product here in object is manufactured according to the current European Regulations concerning antibiotics. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.*

Dichiarazione additivi alimentari-aromi alimentari / Statement food additives-food flavorings.

Il prodotto in oggetto è conforme ai Regolamenti CE N.1333/2008, 1129/2011, 231/2012 , and 1334/2008 e successive modifiche. / *This product is in compliance with EC Regulations N.1333/2008, 1129/2011, 231/2012 and 1334/2008 an subsequent amendments and additions.*

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. / *The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.*

Dichiarazione assenza glutine-lattosio / Gluten-lactose free statement

Questo prodotto è senza glutine e senza lattosio in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 1169/2011 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine ed al lattosio. La materia prima è per natura priva di lattosio e delle prolamine responsabili del morbo celiaco. Si esclude ogni contaminazione crociata da lattosio e da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi). Nota: Per il mercato italiano prodotto pubblicato nel prontuario A.I.C.. / *This product is gluten-free and lactose-free in accordance with the provisions of Regulation (EC) No. 1169/2011 on the composition and labeling of food products suitable for people intolerant to gluten and lactose. The raw material is naturally lactose-free and gluten-free. All cross-contamination with lactose and cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid strains) is excluded. Note: For the Italian product market published in the A.I.C handbook .*