



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Bresaola punta d'Anca SPIGA 12 sotovuotto 8x2kg		Revisión: Fecha: 01/07/2021
Dirección de producción:	Via Per Modena, 176, Setteceni di Castelvetro (MO) 41014	Sello de salubridad: IT 946L CE
Ingredientes:	Carne de cerdo, sal, dextrosa, sacarosa, aromas y especias, antioxidante: E300, conservantes: E252, E250	Código Spiga: SAP234
Descripción producto:	La parte anatómica de la grupa se deja en la celda a una temperatura controlada durante 24-48 horas e salado con una mezcla que contiene la sal y los demás ingredientes. Después de dos semanas aproximadamente, el producto es embutido en tripas celulósicas, colgado en los secaderos y posteriormente en los de condimento. Cuando el producto ha logrado adelgazar predeterminado, generalmente después de 10 a 12 semanas, la bresaola está curada y lista para marketing. Si es necesario, el producto se envasa al vacío.	Proveedor: 131

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)	
Aw	<0,99	
Salmonella	de acuerdo con Reg. UE 2073/05 y modificaciones posteriores	
Listeria monoc.		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Color rojo oscuro intenso

Olor: Intenso

Suave y envolvente

Sabor:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	665
	Kcal	157
Proteínas	g	33
Grasas	g	2,5
de las cuales saturadas	g	1,3
Carbohidratos	g	0,7
de los cuales azúcares	g	0
Sal	g	3,1

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2*055007
Código DUN 14	98018896550078
Unidades por caja	8
Medidas del producto	
Medidas de la caja	50x29x21cm
Cajas por palet	36
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	2000g
Peso bruto unidad	2000g
Código estadístico	

