

Numero codice ERSU: 1



Denominazione: Bresaola Valtellina punta d'anca IGP

Descrizione: La bresaola "punta d'anca" è prodotto esclusivamente con il taglio anatomico punta d'anca che corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore della coscia di bovino di età fra i 18 mesi ed i 4 anni. Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE

Confezionamento: Ogni pezzo deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni Peso confezione (g)	assenti >2.500
Stagionatura max (settimane)	8 sett.
Stagionatura min (settimane)	4 sett.

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso intenso, uniforme
Consistenza	compatta, tenera
Odore	delicato, aromatico
Sapore	saporito, tendente al dolce

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

Parametri chimici

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.