



FERRARI TRIPPA s.r.l.

Via della Costituzione 18 42025 Cavriago
Reggio Emilia - ITALIA
Tel. 0522372020 - Fax. 0522577772
<http://www.ferraritrippa.it>
E-mail: ferraritrippa@ferraritrippa.it



Azienda con sistema di gestione per la qualità certificato secondo ISO 9001:2000, certificato n. IT05/0985

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TRIPPA BOVINA COTTA FRESCA SOTTOVUOTO

- ART. 431 -

Trippa bovina cotta fresca, confezionata sottovuoto in buste termoformate contenenti una trippa singola e imballata in scatole di cartone da 2 pezzi /cadauno, che vanno a formare un bancale con un peso massimo di 1000 kg

Stabilimento di produzione	Ferrari Trippa s.r.l. via della Costituzione 18, 42025 Cavriago – R.E. -
Bollo CE	IT 808 LOA CE
Prodotto	TRIPPA BOVINA COTTA FRESCA SOTTOVUOTO
Parte anatomica	RUMINE E RETICOLO DI BOVINO ADULTO
Materie prime	Le materie prime utilizzate provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.
Tipologia di lavorazione	Pulizia con acqua in macchina centrifuga pelatrice e sgrassatrice raffinatrice
Temperatura dell'acqua e tempi di lavorazione 1	70°C. per 15 / 20 minuti
Temperatura dell'acqua e tempi di lavorazione 2	85°C per 15/20 minuti
Tempi e temperatura di cottura	Cottura per almeno 1 ora in acqua in ebollizione a 100°C
Additivi e allergeni	Assenti

Tipologia di raffreddamento	Ad aria forzata in cella a 0°/+3° C per 3 ore.
Confezionamento	In buste sottovuoto in film flessibile per singola trippa da circa 4 / 6 kg / cad.
Imballaggio	In cartoni contenenti 2 confezioni per un peso di 10/12 kg/cad.
Bancali	Bancali avvolti con film trasparente, con un peso massimo di 1000 kg.
Stato fisico e temperatura di mantenimento	Prodotto refrigerato da mantenere a 0°/+3°C.
Data di scadenza / TMC	21 giorni dalla produzione alla temperatura di 0°/+3°C
Etichettatura prodotto	Viene applicata una etichetta con tutti i dati previsti dalla legge, data di produzione, data scadenza, lotto di produzione, il peso netto e i Barcoode Ean 13 e 128. E' possibile indicare il codice articolo del cliente. Vengono evidenziate anche le indicazioni per il consumo.
Etichettatura cartone	Viene applicata una etichetta con tutti i dati previsti dalla legge, data di produzione, data di scadenza, lotto di produzione, il peso netto totale e il numero delle confezioni presenti nel cartone e i Barcoode Ean 13 e 128. E' possibile indicare il codice articolo del cliente. Vengono evidenziate anche le indicazioni per il consumo.
Sistema per la tracciabilità e rintracciabilità	Ad ogni unità di vendita viene attribuito un numero di partita univoco sequenziale per anno, che viene riportato su una etichetta di bancalè e sul Documento Di Trasporto, che segue la merce durante la spedizione.

La trippa cotta si caratterizza da un tessuto sostenuto e gommoso con un colore chiaro tipico del prodotto.

La parte interna della trippa mantiene la propria mucosa naturale composta da numerose papille.

La parte esterna della trippa è composta da un tessuto muscolo-fibroso ed è adeguatamente sgrassata con apposita macchina centrifuga raffinatrice.

La confezione sottovuoto assicura un adeguato mantenimento del prodotto lavorato ed una adeguata protezione durante il trasporto e la manipolazione.