

**TRIPPA BOVINA CRUDA DI VITELLONE
-ART. 231-**



CONFEZIONE SOTTOVUOTO



TIPOLOGIA DI CARTONE ETICHETTATO



BANCALE PRONTO ALLA SPEDIZIONE



TRIPPA CRUDA PRIMA DEL CONFEZIONAMENTO

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO A231-P-PRO**

UNI EN ISO 9001

REDATTO DA RCQ

VERIFICATO DA RSA

APPROVATO DA DIR

Stabilimento di produzione	Ferrari Trippa s.r.l. via della Costituzione 18 42025 Cavriago (RE) – ITALIA -
Bollo CE	IT- 808 LOA - CE
Prodotto	TRIPPA BOVINA CRUDA DI VITELLONE
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 macchine centrifughe pelatrice e sgrassatrice raffinatrice
T° dell'acqua e tempi di lavorazione 1	60°C. per 15 / 20 minuti
T° dell'acqua e tempi di lavorazione 2	65°C per 15/20 minuti
Additivi e allergeni	Assenti
Tipologia di raffreddamento	Ad aria forzata in cella a 0°/+3° C per 3 ore.
Confezionamento	In buste sottovuoto per singola trippa da circa 4 / 6 kg / cad.
Imballaggio	In cartoni contenenti 4 confezioni, per un peso di 20/25 kg/cad.
Bancali	Bancali avvolti con film trasparente, con un peso massimo di 1000 kg.
Stato fisico e temperatura di mantenimento	Prodotto fresco da mantenere a 0°/3°C
Data di cadenza/TMC	14 giorni dalla data di produzione tenuta alla temperatura di mantenimento prevista
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 Barcode Ean 13 e 128. È 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 Barcode Ean 13 e 128. È 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 bancale e sul Documento Di Trasporto, che segue la merce durante la spedizione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g)

La trippa cruda si caratterizza da un tessuto morbido con un colore chiaro tipico del prodotto.	Energia	453/
La parte interna della trippa mantiene la propria mucosa naturale composta da numerose papille.	(Kj/Kcal)	109
La parte esterna della trippa è composta da un tessuto muscolo-fibroso ed è adeguatamente sgrassata con apposita macchina centrifuga raffinatrice.	Grassi g	6,5
La confezione sottovuoto assicura un adeguato mantenimento del prodotto lavorato ed una adeguata protezione durante il trasporto e la manipolazione.	di cui:	
	<i>Acidi Grassi</i>	
	<i>Saturi g</i>	2,1
	Carboidrati g	0,5
	di cui:	
	<i>Zuccheri g</i>	0,5
	Proteine g	12
	Sale g	0,18