

## **TRIPPA BOVINA SEMICOTTA SOTTOVUOTO -ART. 331-**



CONFEZIONE SOTTOVUOTO



TIPOLOGIA DI CARTONE ETICHETTATO



BANCALE PRONTO ALLA SPEDIZIONE - PRODOTTO PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATO

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO A331-P-PRO**

UNI EN ISO 9001

REDATTO DA RCQ

VERIFICATO DA RSA

APPROVATO DA DIR

Stabilimento di produzione e confezionamento	<b>Ferrari Trippa s.r.l. via della Costituzione 18 42025 Cavriago (RE) ITALIA</b>
Riconoscimento CE	<b>IT- 808 LOA- CE</b>
Denominazione di vendita del prodotto finito	<b>TRIPPA BOVINA SEMICOTTA SOTTOVUOTO</b>
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	70°C. per 15 / 20 minuti
T° dell'acqua e tempi di lavorazione 2	85°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 in film flessibile per singola trippa da circa 4 / 6 kg / cad.
Imballaggio	In cartoni contenenti 2 confezioni con peso totale di 10/12 kg/cad.
Bancali	Bancali avvolti con film trasparente, con un peso massimo di 1000 kg.
Stato fisico e T° 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 confezione	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 semicotta 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.

<b>Energia</b>	342/
(Kj/Kcal)	82
<b>Grassi g</b>	3,5
di cui:	
<i>Acidi Grassi</i>	
<i>Saturi g</i>	1,2
<b>Carboidrati g</b>	0,5
di cui:	
<i>Zuccheri g</i>	0,5
<b>Proteine g</b>	12
<b>Sale g</b>	0,18