Rev. 18/10/24

TRIPPINI DI VITELLO SEMICOTTI CONGELATI SOTTOVUOTO -ART. 355-

CONFEZIONE SOTTOVUOTO

TIPOLOGIA DI CARTONE ETICHETTATO

BANCALE PRONTO ALLA SPEDIZIONE - PRODOTTO PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO A355-P-PRO

Stabilimento di produzione e confezionamento	**Ferrari Trippa s.r.l.** **via della Costituzione 18** **42025 Cavriago (RE) ITALIA**
Riconoscimento CE	**IT- 808 LOA - UE**
Denominazione del prodotto finito	**TRIPPINI DI VITELLO SEMICOTTI CONGELATI**
Parte anatomica	RUMINE E RETICOLO DI BOVINO INFERIORE A 12 MESI
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 10 / 15 minuti
T° dell'acqua e tempi di lavorazione 2	85°C per 10/15 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 con varie trippe da circa 1.50 kg/cad. per un peso totale di circa 4 / 6 kg / cad.
Imballaggio	In cartoni contenenti 4/5 confezioni per un peso di 20/25 kg/cad
Bancali	Bancali avvolti con film trasparente, con un peso massimo di 1000 kg.
Congelamento	In tunnel congelamento a -40°C.
Stato fisico e T° di mantenimento	Prodotto congelato da mantenere a -18°C
Data di scadenza / TMC	24 mesi dalla produzione alla temperatura di -18°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)

I trippini di vitello semicotti si caratterizzano da un tessuto gommoso e abbastanza sottile con un colore chiaro tipico del prodotto.
La parte interna della trippa mantiene la propria mucosa naturale composta da numerose piccole 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.

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