



Rev. 18/10/24

**TRIPPA BOVINA PRE COTTA SOTTOVUOTO
CONGELATA
-ART. 441-**



CONFEZIONE SOTTOVUOTO



TIPOLOGIA DI CARTONE ETICHETTATO



BANCALE PRONTO ALLA SPEDIZIONE - PRODOTTO PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATO

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO A441-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- UE
Prodotto	TRIPPA BOVINA PRE COTTA CONGELATA 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
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
Tempi e T° 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 con un peso di circa 4 / 6 kg / cad.
Imballaggio	In cartoni contenenti 2 confezioni per un peso di 10/12 kg/cad.
Congelamento	In tunnel di congelamento a -40°C
Bancali	Bancali avvolti con film trasparente, con un peso massimo di 1000 kg.
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 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 pre 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.

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