Rev. 18/10/24

TRIPPA BOVINA PRE COTTA TAGLIATA SOTTOVUOTO -ART. 481-

CONFEZIONE SOTTOVUOTO

TIPOLOGIA DI CARTONE ETICHETTATO

BANCALE PRONTO ALLA SPEDIZIONE - PRODOTTO PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO A481-P-PRO

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 TAGLIATA 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.
Taglio e formato	Operazione di taglio con macchina listellatrice automatica, con dimensioni di 0.5/0.6 cm. x 6/7 cm
Confezionamento	In buste sottovuoto in film flessibile per un peso di 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 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 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 (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