



Rev. 18/10/24

# TRIPPA BOVINA PRE COTTA TAGLIATA SOTTOVUOTO CONGELATA -ART. 491-



CONFEZIONE SOTTOVUOTO



TIPOLOGIA DI CARTONE ETICHETTATO



**BANCALE PRONTO ALLA SPEDIZIONE - PRODOTTO PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATO**

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO A491-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- UE</b>
Prodotto	<b>TRIPPA BOVINA PRE COTTA TAGLIATA CONGELATA 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 n° di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.
Tipologia di lavorazione	Pulizia con acqua in 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 piccoli contenenti 2 confezioni per un peso di 10/12 kg/cad. o in cartoni grossi contenenti 4 confezioni, per un peso di 20/25 kg/cad.
Congelamento	In tunnel di congelamento a -40°C
Bancali	Bancali avvolti con film trasparente, con un peso max 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	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.

<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