



Rev. 18/10/24

TRIPPA BOVINA LESSATA TAGLIATA CONGELATA -ART. 493-



CONFEZIONE SINGOLA



TIPOLOGIA DI CARTONE ETICHETTATO



BANCALE PRONTO ALLA SPEDIZIONE - PRODOTTO PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATO

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO A493-P-PRO**

UNI EN ISO 9001

REDATTO DA RCQ

VERIFICATO DA RSA

APPROVATO DA DIR

Stabilimento di produzione e confezion.	Ferrari Trippa s.r.l. via della Costituzione 18 42025 Cavriago (RE) - ITALIA
Riconoscimento CE	IT -808 LOA- UE
Prodotto	TRIPPA BOVINA LESSATA TAGLIATA A LISTELLE CONGELATA IN BUSTE DA 1 KG
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.
Origine carne	Animali nati, allevati e macellati in EU
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
Taglio e formato	Operazione di taglio con macchina listellatrice automatica, con dimensioni di 0.5/0.6 cm. x 6/7 cm
Additivi e allergeni	Assenti
Tipologia di raffreddam.	Ad aria forzata in cella a 0°/+3° C per 3 ore.
Confezionamento	In buste di film flessibile con peso fisso da 1 kg
Imballaggio	In cartoni contenenti 8 confezioni per un peso di 8 kg/cad.
Congelamento	In tunnel di congelamento a -40°C
Bancali	Bancali avvolti con film trasparente, composti da 81 cartoni e con un peso di 648 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	Sulla confezione sono presenti tutti i dati previsti per legge, data di produzione, data scadenza, lotto di produzione, peso netto. Vengono evidenziate anche le indicazioni per il consumo e per il mantenimento alla adeguata temperatura. È presente il barcode Ean 13.
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. 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