



**CENTOPELLE BOVINO PRE COTTO SOTTOVUOTO  
-ART. 731-**



CONFEZIONE SINGOLA



TIPOLOGIA DI CARTONE ETICHETTATO



BANCALE PRONTO ALLA SPEDIZIONE - PRODOTTO PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATO

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO A731-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- CE</b>
Prodotto	<b>CENTOPELLI/FOIOLO BOVINO PRE COTTO</b>
Parte anatomica	OMASO 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 macchine centrifughe 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 con vari tranci da 0.50 kg per un peso totale di circa 4 / 6 kg / cad.
Imballaggio	In cartoni contenenti 2 confezioni con peso totale 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)**

Il centopelle semicotto si caratterizza in parte da un tessuto gommoso e in parte da lamelle sottili, con un colore chiaro tipico del prodotto

La parte interna del centopelle mantiene la propria mucosa naturale composta da numerose lamelle puntinate.

La parte esterna del centopelle è composta da un tessuto muscolo-fibroso ed è adeguatamente sgrassato 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>	250/
(Kj/Kcal)	59
<b>Grassi g</b>	1,0
di cui:	
<i>Acidi Grassi</i>	
<i>Saturi g</i>	0,4
<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