



FERRARI TRIPPA s.r.l.

Via della Costituzione 18 42025 Cavriago
Reggio Emilia - ITALIA
Tel. 0522372020 - Fax. 0522577772
<http://www.ferraritrippa.it>
E-mail: ferraritrippa@ferraritrippa.it



Azienda con sistema di gestione per la qualità certificato secondo ISO 9001:2000, certificato n. IT05/0985

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

TRIPPA BOVINA COTTA TAGLIATA CONGELATA SOTTOVUOTO - ART. 491 -

Trippa bovina cotta tagliata a listelle congelata, confezionata sottovuoto in buste termoformate e imballata in scatole di cartone da 2 pezzi /cadauno, che vanno a formare un bancale con un peso massimo di 1000 kg.

Stabilimento di produzione	Ferrari Trippa s.r.l. via della Costituzione 18, 42025 Cavriago – R.E. -
Bollo CE	IT 808 LOA CE
Prodotto	TRIPPA BOVINA COTTA TAGLIATA FRESCA 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
Temperatura dell'acqua e tempi di lavorazione 1	70°C. per 15 / 20 minuti
Temperatura dell'acqua e tempi di lavorazione 2	85°C per 15/20 minuti

Tempi e temperatura 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.
Congelamento	In tunnel di congelamento a -40°C
Bancali	Bancali avvolti con film trasparente, con un peso massimo di 1000 kg.
Stato fisico e temperatura 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 Barcoode Ean 13 e 128. E' 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 Barcoode Ean 13 e 128. E' 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.

La trippa 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 una adeguata protezione del prodotto congelato evitando la creazione di zone disidratate e con macchiature tipiche da "Bruciature da Freddo".