



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](mailto: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 SEMICOTTA CONGELATA -ART. 341-

Trippa bovina semicotta congelata, confezionata sottovuoto in buste termoformate contenenti una trippa singola e imballata in cartoni da 2 o 5 pezzi / cadauno, che vanno a formare un bancale da circa 1000 kg.

Stabilimento di produzione	Ferrari Trippa s.r.l. via della Costituzione 18, 42025 Cavriago (R.E.) - ITALIA -
Bollo CE	IT- 808 LOA - CE
Prodotto	TRIPPA BOVINA SEMICOTTA CONGELATA
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 macchine centrifughe 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
Additivi e allergeni	Assenti
Tipologia di raffreddamento	Ad aria forzata in cella a 0°/+3° C per 3 ore.
Confezionamento	In buste sottovuoto per singola trippa da circa 4 / 6 kg / cad.
Imballaggio	In cartoni piccoli contenenti 2 confezioni con 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 massimo

	di 1000 kg.
<b>Stato fisico e temperatura di mantenimento</b>	Prodotto congelato da mantenere a -18°C
<b>Data di cadenza/TMC</b>	24 mesi dalla produzione alla temperatura di -18°C
<b>Etichettatura prodotto</b>	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. E' possibile indicare il codice articolo del cliente. Vengono evidenziate anche le indicazioni per il consumo.
<b>Etichettatura cartone</b>	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. E' possibile indicare il codice articolo del cliente. Vengono evidenziate anche le indicazioni per il consumo.
<b>Sistema per la tracciabilità e rintracciabilità</b>	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 semicotta 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".