



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

- TRIPPINI DI VITELLO SEMICOTTI FRESCHI

SOTTOVUOTO -

ART. 351

Trippini di vitello semicotti freschi, confezionati sottovuoto in buste termoformate contenenti vari pezzi con peso totale di circa 4 / 6 kg. e imballati in cartoni da 2 pezzi/cadauno, che vanno a formare un bancale con un peso massimo di 1000 kg.

Stabilimento di produzione e confezionamento	Ferrari Trippa s.r.l. via della Costituzione 18, 42025 Cavriago (R.E.) ITALIA
Riconoscimento CE	IT- 808 LOA - CE
Denominazione del prodotto finito	TRIPPINI DI VITELLO FRESCHI SOTTOVUOTO
Parte anatomica	RUMINE E RETICOLO DI BOVINO INFERIORE A 12 MESI
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 10/15 minuti
Temperatura dell'acqua e tempi di lavorazione 2	85°C per 10/15 minuti
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 varie trippe da circa

	1.50 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 temperatura 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 confezione	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.
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. 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.

I trippini di vitello semicotti si caratterizzano da un tessuto gommoso e abbastanza sottile con un colore chiaro tipico del prodotto.

La parte interna della trippa mantiene la propria mucosa naturale composta da numerose piccole 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.