



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COTENNA DI PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

COTTA TAGLIATA CONGELATA SOTTOVUOTO

- ART. 842 -

Cotenna suina di prosciutto crudo stagionato, cotta tagliata a listelle, confezionata sottovuoto in buste termoformate, congelata e imballata in scatole di cartone da 4 confezioni /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. - ITALIA - |
| Bollo CE | IT 808 LOA CE |
| Prodotto | COTENNA DI PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO COTTA TAGLIATA CONGELATA SOTTOVUOTO |
| Parte anatomica | COTENNA DELLA COSCIA SUINA DERIVANTE DAL PROSCIUTTO STAGIONATO |
| Materie prime | Le materie prime utilizzate provengono da prosciutti crudi stagionati riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione |
| Tipologia di prima lavorazione | Rifilatura meccanica perimetrale e eliminazione delle eventuali setole |
| 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 / 5 kg / cad. |

| | |
|---|--|
| Imballaggio | In cartoni contenenti 4 confezioni per un peso di 18/20 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 cotenna di prosciutto stagionato cotta si caratterizza da un tessuto sostenuto e gommoso con un colore giallo scuro tipico del prodotto.

Il sapore delle cotenne di prosciutto stagionato, riprende l'aroma del prosciutto crudo.

La confezione sottovuoto assicura una adeguata protezione del prodotto congelato evitando la creazione di zone disidratate e con macchiature tipiche da "Bruciate da Freddo".