

	STP-20213	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 04/01/23 Emissione: 02 Revisione: 00 Pagina 1 di 3
	<b>TRIPPA DI BOVINO ADULTO</b>		

## PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE:</b>	Trippa di Bovino Adulto
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	20213
<b>CODICE EAN 13:</b>	2220213
<b>CODICE EAN 128:</b>	98069682202138
<b>PESO:</b>	dai 3,50 ai 4,5 Kg
<b>TMC (termine minimo di conservazione):</b>	///
<b>CONFEZIONE:</b>	Sfuso in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti
<b>DESCRIZIONE:</b>	Ottenuto dalla lavorazione del ruminante (la parte a forma di sacco più grande, detta anche trippa, croce, crocetta, pancia, trippa liscia o busecca), omaso (formato da lamelle, detto anche centopelli o foio) e reticolo (o cuffia, un piccolo sacco con aspetto spugnoso, detta anche cuffia, nido d'ape, bonetto o beretta), che vengono svuotati, lavati, sbiancati, raffreddati e confezionati in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti
<b>INGREDIENTI:</b>	Carne di Bovino Adulto
<b>ALTRE INDICAZIONI:</b>	Senza glutine – Senza Lattosio
<b>ORIGINE CARNE:</b>	///
<b>FROLLATURA DRY AGED:</b>	Non soggetto a frollatura
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:</b>	Conservare a temperatura di refrigerazione tra i 0°C e i +3°C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE:</b>	<i>Bianco avorio tipico del "centopelli"</i>
<b>ODORE:</b>	<i>Tipico della carne fresca, priva di odori anomali o sgradevoli</i>
<b>SAPORE:</b>	<i>Dalla caratteristica tendenza dolce con spunti sapidi e note erbacee di fieno</i>
<b>ASPETTO AL TAGLIO:</b>	<i>Tipico del taglio, dalla damascatura sottile.</i>

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI:	UNITÀ MISURA	VALORE		
CONTA MICROBICA TOTALE:	UFC/g	≤ 1x10 <sup>8</sup>		
ENTEROBACTERIACEAE:	UFC/g	≤ 1x10 <sup>6</sup>		
E. COLI B-GLUCURONIDASI +	UFC/g	≤ 1x10 <sup>3</sup>		
STAFILOCOCCI COAGULASI +	UFC/g	≤ 1x10 <sup>4</sup>		
SALMONELLA SPP.:	P.A./25	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES:	UFC/g	≤ 1x10 <sup>3</sup>	n = 5	c = 0

**NOTE:** n = numero di unità campionarie che costituiscono campione  
 c = numero di unità di campione in cui i valori sono superiori a m o si trovano tra m e M  
 (\*) = per prodotti con pH ≤ 4,4 o Aw ≤ 0,92 e i prodotti con pH ≤ 5,0 e Aw ≤ 0,94

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI:	UNITÀ MISURA	VALORE
UMIDITÀ	g/100 g	76
AW		> 0,98
PH		5 - 7
CONTAMINANTI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB)	<i>Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente</i>	
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI	<i>Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente</i>	
ADDITIVI E CONSERVANTI	<i>Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente</i>	

## CARATTERISTICHE FISICHE

**METALLI:** *conforme a quanto previsto dal limite interno: 3,5 mm Fe / 4 mm non Fe / 4,5 mm AISI 304*

	STP-20213	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 04/01/23 Emissione: 02 Revisione: 00 Pagina 2 di 3
	<b>TRIPPA DI BOVINO ADULTO</b>		

## ALLERGENI

secondo quanto previsto dall'allegato II del regolamento UE 1169/11 e s.m.i.

SI	NO	ALLERGENE
	✓	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
	✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei
	✓	Uova e prodotti a base di uova
	✓	Pesce e prodotti a base di pesce
	✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi
	✓	Soia e prodotti a base di soia
	✓	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
	✓	Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
	✓	Sedano e prodotti a base di sedano
	✓	Senape e prodotti a base di senape
	✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
	✓	Lupini e prodotti a base di lupini
	✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**NOTE:** L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto, non vi è la possibilità di contaminazione crociata.

**DICHIARAZIONE O.G.M.:** *Non sono usati ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati*

**RADIAZIONI IONIZZANTI:** *Non sottoposto a trattamenti ionizzanti*

**CONTAMINAZIONE RADIOLOGICA:** *Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente*

## LOGISTICA

<b>UNITÀ DI VENDITA:</b>	Kilogrammo
<b>PESO MEDIO PRODOTTO:</b>	≈ 4,00 Kg
<b>VASCETTA:</b>	PEZZI 1
	PESO MEDIO ≈ 4,00 Kg
	TIPO Sacchetto in materiale plastico idoneo con il contatto con alimenti
	TARA 0,01 Kg ± 5 %
	DIMENSIONE ( L X P X H ) 600 x 400
	SMALTIMENTO: Sacchetto: LDPE 4 – Raccolta della Plastica – Svuotare l'imballaggio del suo contenuto, eliminare gli eventuali residui prima di confermare in raccolta secondo le indicazioni del comune
<b>CARTONE:</b>	PEZZI 5
	PESO MEDIO ≈ 20,00 Kg
	TIPO Cartone con reggetta
	TARA 1,08 Kg ± 5 %
	DIMENSIONE ( L X P X H ) 600 x 400 x 180 mm
	SMALTIMENTO: Cartone: PAP 20 - Raccolta della Carta - Svuotare l'imballaggio del suo contenuto, ridurre il volume del cartone prima di confermare in raccolta secondo le indicazioni del comune Reggetta: PP 5 - Raccolta della Plastica – Riduci il volume della reggia prima di confermare in raccolta secondo le indicazioni del comune

	STP-20213	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 04/01/23 Emissione: 02 Revisione: 00 Pagina 3 di 3
	<b>TRIPPA DI BOVINO ADULTO</b>		

<b>BANCALE</b>	COLLI PER STRATO	4
	STRATI PER PALLET	8
	COLLI PER PALLET	32
	PESO MEDIO PALLET	640 ± 10 %
	TIPO	H1
	TARA	18
	DIMENSIONE ( L X P X H )	80 x 120 x 15 cm
	SMALTIMENTO:	Da rendere alla scrivente

### LOGISTICA

<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA:</b>	Denominazione di vendita, ingredienti, origine (nato, allevato, macellato con n° bollo CE, sezionato con n° bollo CE), valori nutrizionali (se richiesti dalla normativa), TMC o scadenza, indicazione di conservazione, Bollo CE, Lotto di produzione, indicazione di consumo, produttore, Peso netto, codice a barre, autorizzazione Mipaaf (ove richiesto)
<b>AUTORIZZAZIONE CE:</b>	IT 1821 M
<b>MODALITÀ D'USO</b>	<p>Prodotto da consumare pervia adeguata e completa cottura.</p> <p>Ideale per la preparazione della trippa alla parmigiana, In un tegame alto e capiente fare appassire una cipolla bianca tagliata a fette con olio extravergine d'oliva e del brodo di carne per circa dieci minuti. Una volta che la cipolla si presenta morbida aggiungere 1,5 kg di trippa precedentemente tagliata a listarelle, rosolare a fuoco vivo per 5-6 minuti, a questo punto aggiustare di sale e pepe ed aggiungere 220 g di passata di pomodoro, amalgamare il tutto e lasciare cuocere per circa 2 ore a fuoco dolce, se il prodotto si presenta secco aggiungere di tanto in tanto in poco di brodo (per tutta la ricetta servono circa 200 d di brodo di carne). A cottura terminata aggiungete il parmigiano reggiano grattugiato (100 g), amalgamate e servite la vostra trippa alla parmigiana.</p>
<b>RICONOSCIMENTI:</b>	Etichettatura volontaria Autorizzazione Mipaaf n° IT 043 ET Certificato UNI EN ISO 9001:2015 n° IT19/0041
<b>PERIODICITÀ D'ANALISI:</b>	Come previsto dal piano analisi interno
<b>PRODUTTORE:</b>	Pantano Carni S.p.A. Via Solchiello, 20 35020 Arre (PD) Italia