



S.I.L.C.A. S.p.A.



Via Varese 2/A | 21047 Saronno (VA)

Tel: +39 02/96700866 | Fax: +39 02/9624214

silca@silcaspa.it | www.silcaspa.it

PRODOTTO SCHEDA TECNICA TRIPPA BOVINA SURGELATA

1. COMPOSIZIONE

A | INGREDIENTI:

N/A

B | TIPOLOGIA COMMERCIALE:

: IL PRODOTTO, DAL CARATTERISTICO COLORE GRIGIOBIANCO, VIENE RICAVATO DA RUMINE E RETICOLO BOVINI, COTTI, TAGLIATI. NON DEVE PRESENTARE ANOMALE COLORAZIONI DEL TESSUTO CARNEO, NE' EMANARE ODORE ATIPICO.

C | ORIGINE MATERIA PRIMA:

SUD AMERICA

D | STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

IT 227/L CE

E | ALLERGENI:

ASSENTI.

2. PRESENTAZIONE COMMERCIALE

A | CONFEZIONE:

g. 1000 NETTI, IN BUSTA ALLUMINIO STAMPATO IN ITALIANO ED INGLESE E ACCOPPIATO POLIPROPILENE, SALDATO

B | IMBALLAGGIO:

-CARTONE (DIMENSIONI: CM. 36,5X26,5X21,5) CON 10 PEZZI (CA KG.11,5-)

C | LOGISTICA:

STRATI DA 9 CARTONI -PALLET: DA 10 STRATI (90 CARTONI) (ca Kg.1015)

D | CODICE INTERNO PRODOTTO:

07600

CODICE EAN: 8005025001003

3. USO E CONSERVAZIONE

A | DATA LIMITE DI CONSUMO:

24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

B | CONSERVAZIONE:

-18°C.

C | TRASPORTO – DISTRIBUZIONE:

-18°C.

D | MODALITA' DI UTILIZZO:

SCONGELARE, E UTILIZZARE COME L'ANALOGO PRODOTTO FRESCO.



S.I.L.C.A. S.p.A.



Via Varese 2/A | 21047 Saronno (VA)

Tel: +39 02/96700866 | Fax: +39 02/9624214

silca@silcaspa.it | www.silcaspa.it

**PRODOTTO SCHEDA TECNICA
TRIPPA BOVINA SURGELATA**

4. INDICI QUALITATIVI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO:

Valore Energetico	kJ 173/ kcal 41
Grassi:	g. 1,0
-Di Cui Acidi Grassi Saturi	g. 0,5
Carboidrati:	g. 0,1
-Di Cui Zuccheri	g. 0,1
Proteine	g.7,9
Sale	g. 0,11

VALORI MICROBIOLOGICI

MESOFILI AEROBI	< 50.000/g.
ENTEROBATTERI	< 100/g.
COLIFORMI	< 100/g.
CLOSTRIDI SOLFITORID.	< 10/g.
ESCHERICHIA COLI	< 10/g.
SALMONELLA	assente in 25 g.
LISTERIA MONOCYT.	assente in 25 g.

PARAMETRO	N°ALIQUEOTE	LIMITE PER ALIQUOTA
Carica Microbica Batterica	1	< = 1000000 UFC/gr
E.coli	1	< 50 UFC/gr
Clostridi solforiduttori	1	< 100 UFC/gr
Staphylococchi AUREUS	1	< 100 UFC/gr
Enterobacteriaceae	1	<1000 UFC/gr
Listeria monocytogenes(*)	5	non oltre 11 UFC/g su 4 aliquote e non oltre 110 UFC/g su una
Salmonella	1	assente