

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

PRODOTTO

DENOMINAZIONE:	Trippa di Bovino Adulto
CODICE PRODOTTO:	20213
CODICE EAN 13:	2220213
CODICE EAN 128:	98069682202138
PESO:	dai 3,50 ai 4,5 Kg
TMC (termine minimo di conservazione):	///
CONFEZIONE:	Sfuso in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti
DESCRIZIONE:	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, detto anche cuffia, bonetto o beretta), che vengono svuotati, lavati, sbiancati, raffreddati e confezionati in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti
INGREDIENTI:	Carne di Bovino Adulto
ALTRE INDICAZIONI:	Senza glutine – Senza Lattosio
ORIGINE CARNE:	///
FROLLATURA DRY AGED:	Non soggetto a frollatura
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:	Conservare a temperatura di refrigerazione tra i 0°C e i +3°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI:	UNITÀ MISURA	VALORE		
CONTA MICROBICA TOTALE:	UFC/g	≤ 1x10 ⁸		
ENTEROBACTERIACEAE:	UFC/g	≤ 1x10 ⁶		
E.COLI B-GLUCURONIDASI +	UFC/g	≤ 1x10 ³		
STAFILOCOCCI COAGULASI +	UFC/g	≤ 1x10 ⁴		
SALMONELLA SPP.:	P.A./25	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES:	UFC/g	≤ 1x10 ³	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)	Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente	
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI	Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente	
ADDITIVI E CONSERVANTI	Conforme a quanto previsto dalla normativa vigente	

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
	TRIPPA DI BOVINO ADULTO		

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

UNITÀ DI VENDITA:	Kilogrammo
PESO MEDIO PRODOTTO:	≈ 4,00 Kg
VASCHETTA:	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 – Svotare l'imballaggio del suo contenuto, eliminare gli eventuali residui prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune
CARTONE:	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 - Svotare l'imballaggio del suo contenuto, ridurre il volume del cartone prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune Reggetta: PP 5 - Raccolta della Plastica –Riduci il volume della reggia prima di confermo in raccolta secondo le indicazioni del comune

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

BANCALE	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

INDICAZIONI IN ETICHETTA:	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)
AUTORIZZAZIONE CE:	IT 1821 M
MODALITÀ D'USO	Prodotto da consumare pervia adeguata e completa cottura. 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.
RICONOSCIMENTI:	Etichettatura volontaria Autorizzazione Mipaaf n° IT 043 ET Certificato UNI EN ISO 9001:2015 n° IT19/0041
PERIODICITÀ D'ANALISI:	Come previsto dal piano analisi interno
PRODUTTORE:	Pantano Carni S.p.A. Via Solchiello, 20 35020 Arre (PD) Italia