



| SCHEDA PRODOTTO   |  |  |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
|---|--|--|------------------------------|--|--|---|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| <b>TRIPPA PRECOTTA</b><br>Confezione sottovuoto   |  |  |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
| Sede di produzione:   |  | Nuova Tripperia Fiorentina s.r.l.<br>Via di Mezzastrada n.10,<br>50031 Barberino di Mugello (FI)   |                              | Distribuito da Nuova Tripperia Fiorentina s.r.l. |  |   | Riconoscimento CE:                    |                                 | <b>IT 1044 LOA</b> |
| CARATTERISTICHE E PROPRIETA'  |  |  |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
| <b>Ingredienti</b>  |  | Trippa di bovino, acqua, stabilizzante: E451, conservante: E250  |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
| Criteri microbiologici adottati   | <b>Microrganismi</b>   |  | <b>Limiti</b>                |  | <b>Profilo organolettico</b>             |   |                                       |                                 |                    |
|   | CMT  |  | <5*10 <sup>5</sup>           |  | Sapore, odore: tipici del prodotto.      |   |                                       |                                 |                    |
|   | Listeria Monocytogenes   |  | Assente/25g.                 |  |  |   |                                       |                                 |                    |
|   | Salmonella spp.  |  | Assente/25g.                 |  | Colore: da giallo crema a bianco ombrato |   |                                       |                                 |                    |
| E.Coli  |  | < 10 <sup>2</sup>  |                              | Consistenza: compatta                            |  |   |                                       |                                 |                    |
| MODALITA' D'IMBALLAGGIO E DI CONFEZIONAMENTO  |  |  |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
| Materiali confezione  |  |  | Imballo secondario           |  |  | Numero confezioni per imballo                         |                                       |                                 |                    |
| Buste termoformate idonee al contatto con gli alimenti  |  |  | Confezioni di cartone        |  |  | 2 pz per scatola                                      |                                       |                                 |                    |
| PALLETIZZAZIONE   |  |  |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
| <b>Dimensione pallet</b>  | <b>Peso massimo pallet</b>   | <b>Dimensioni cassetta</b>   | <b>Dimensione confezione</b> | <b>Peso confezione</b>                           | <b>N° massimo strati per pallet</b>      | <b>N° cassette per strato</b>                         | <b>N° massimo cassette per pallet</b> | <b>N° confezioni per pallet</b> |                    |
| 80X120 cm   | 680 kg   | 10,5hX29,5X40 cm   | Variabile a seconda del peso | Variabile (da 4 a 6 kg)                          | 7  | 8   | 56                                    | 112                             |                    |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>   |  | Conservare in frigorifero (0°C- 3°C).  |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
| <b>SHELF LIFE</b>   |  | 7 giorni con confezione integra e ben conservata in frigorifero.<br>Se correttamente conservato, il prodotto con confezione integra mantiene inalterate le proprie caratteristiche igieniche e organolettiche fino alla data riportata in etichetta. |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
| <b>STABILIZZAZIONE PRODOTTO</b>   | <b>CONTROLLO DI PROCESSO</b>   | <b>IMMAGINE PRODOTTO</b>   |                              |  |  | <b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</b> |                                       |                                 |                    |
| Prodotto precotto e abbattuto termicamente attraverso apposite procedure previste dal Sistema di Autocontrollo aziendale. | Il processo di produzione e confezionamento è controllato con sistema HACCP conformemente al Reg. CE 852/2004 e 853/2004 |    |                              |  |  | ENERGIA   | Kj                                    | 449                             |                    |
|   |  |  |                              |  |  |   | Kcal                                  | 107                             |                    |
| GRASSI  | g  |  |                              |  |  | 5   |                                       |                                 |                    |
| di cui acidi grassi saturi  | g  |  |                              |  |  | 0   |                                       |                                 |                    |
| CARBOIDRATI   | g  |  |                              |  |  | 0   |                                       |                                 |                    |
| di cui zuccheri   | g  |  |                              |  |  | 0   |                                       |                                 |                    |
| PROTEINE  | g  |  |                              |  |  | 16  |                                       |                                 |                    |
| SALE  | g  |  |                              |  |  | 0,7   |                                       |                                 |                    |
| <b>MODALITA' DI UTILIZZO</b>  | <b>ETICHETTATURA</b>   | <b>CONTATTI:</b>   |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |
| <b>Prodotto precotto da consumare previa cottura</b><br>Trasportare e conservare ad una temperatura di 0°C-3°C            | Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dal Reg. CE 1169/11       | Tell. 0558416783<br>Info@nuovatripperiafiorentina.it   |                              |  |  |   |                                       |                                 |                    |