



## SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:** TRIPPA IN UMIDO

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Trippa vasetto 250 gr

**I N G R E D I E N T I :** Trippa di bovino, carota, **sedano**, cipolla, aglio, sale, pepe, vino (puo' contenere solfiti), passata di pomodoro, Olio EVO, Concentrato di Pomodoro, **Formaggio Grana Padano (Latte, Sale, Caglio)**

**ALLERGENI PRESENTI:** Sedano, Formaggio Grana Padano

### **PROCESSO PRODUTTIVO:**

Arrivo delle materie prime fresche (carne / verdure) nel nostro stabilimento; stoccaggio in cella a temperatura controllata a 4°C per almeno otto ore. Inizio delle fasi di preparazione tramite tostatura delle verdure in forno, seguita da tostatura della carne in paiolo, sfumatura con vino e conseguente assemblaggio delle materie in paiolo (verdure tostate, olio EVO, Concentrato di pomodoro, passata di pomodoro, aglio, sale, pepe, formaggio). La trippa portata ad ebollizione cuocerà per circa 3 ore.

**MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO:** confezionamento tramite dosatrice volumetrica in vasi di vetro, chiusura tramite capsula e successivo processo di conservazione tramite pastorizzazione a secco con temperatura al cuore di 90°.

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica batterica totale	ufc/g	< 10
Enterobatteri	ufc/g	< 10
E.coli	ufc/g	< 10
Anaerobi Solfito-Riduttori	ufc/g	< 10
Miceti	ufc/g	< 10
Salmonelle	in 25 g	assenti
Listeria Monocytogenes	in 25 g	assente
Ph	6.12	
Acqua libera	0.92	

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:**

Contenuto energetico medio per 100 grammi di prodotto  
Kcal 339  
Grassi 16 gr di cui acidi grassi saturi 5.6 gr  
Carboidrati 4.6 gr  
Proteine 21 gr  
Zuccheri 0.gr  
Sale 0.75 gr

**L'ETICHETTATURA RECA:** denominazione articolo, lotto, ingredienti, data confezione, data di scadenza, valori nutrizionali, luogo di produzione, peso netto.

**MODALITA' PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:** il prodotto puo' essere conservato a temperatura ambiente.

**SHELF LIFE:** 9 Mesi