

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
Trippa alla Veneta					

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		-18°C
0,5	8	936	117	468		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Busta		Cartone				15 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI										
Trippa bovina 65%, acqua, cipolla, polpa di pomodoro, vino bianco, sedano, olio di girasole, carote, fecola di patate, preparato per brodo vegetale, spezie, erbe aromatiche.										

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE	< 100.000	UFC/g		
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI	< 100	UFC/g		
GRASSI	6				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	13				ESCHERICHIA COLI	< 5	UFC/g		
CARBOIDRATI	5				STAFILOCOCCO AUREUS	< 10	UFC/g		
SALE (equivalente di sodio)					SALMONELLA	Absent	25g		
Kcal	102				LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent	25g		
KJOULE	429				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		-18°C	
0,5	8	936	117	468			
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE	
Bag		Carton box				15 months	
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME	

INGREDIENTS										
Cow tripe 65%, water, onion, tomato pulp, white wine, sellery, sunflower seeds oil, carrots, potato starch, vegetal broth , spices, aromatic herbs.										

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	< 100.000	UFC/g		
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM	< 100	UFC/g		
FAT	6				FECAL COLIFORM				
PROTEIN	13				ESCHERICHIA COLI	< 5	UFC/g		
CARBOHIDRATE	5				STAFILOCOCCUS AUREUS	< 10	UFC/g		
SALT (equivalent of SODIUM)					SALMONELLA	Absent	25g		
Kcal	102				LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent	25g		
KJOULE	429				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									