

**TRIPPA BOVINO COTTA AFFETTATA BUSTE 1 kg -
CONGELATO**

CODICE BERVINI	BAY10001
CODICE EAN	8005318000010
CERTIFICAZIONI STAB.	IFS

COOKED AND CUT BEEF TRIPE BAGS 1 kg -FROZEN

BERVINI CODE	BAY10001
EAN CODE	8005318000010
PLANT CERTIFICATIONS	IFS

INFORMAZIONI PRODOTTO

DESCRIZIONE	La materia prima utilizzata è trippa bovina che una volta scongelata viene cotta ad una temperatura tra 90° e 95° C per 3-4 ore, poi subito raffreddata, affettata, confezionata e congelata. Il prodotto viene interamente passato al Metal Detector. Prodotto da consumarsi previa cottura.
BRAND	Bervini
CLAIMS	
ORIGINE	UE - SUD AMERICA
SHELF LIFE	24 mesi
CONSERVARE A	-18°C

ITEM INFORMATION

DESCRIPTION	Frozen beef tripe is thawed and cook at 90-95°C for 3-4 hours. It is then cooled down, cut, packed and frozen. Each pack is passed under the Metal Detector. Product to be consumed after complete cooking
BRAND	Bervini
CLAIM	
ORIGIN	EU - SOUTH AMERICA
SHELF LIFE	24 months
HANDLING	-18°C

PACKAGING E COMPOSIZIONE PALLET

PACKAGING	Sacchetto di plastica
PEZZI PER UNITÀ	1
PESO MEDIO UNITÀ	1 kg
UNITÀ MEDIE PER CARTONE	10
PESO MEDIO CARTONE	10 kg
DIMENSIONI CARTONE	38x25x21 cm
COMPOSIZIONE PALLET	8 cartoni per strato, 8 strati per pallet

PACKAGING AND PALLET COMPOSITION

PACKAGING	Plastic bag
PIECES X UNIT	1
AVERAGE UNIT WEIGHT	1 kg
UNITS X BOX	10
AVERAGE BOX WEIGHT	10 kg
BOX SIZE	38x25x21 cm
PALLET COMPOSITION	8 boxes per layer, 8 layers per pallet

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBMT	< 10 ⁶ ufc/g
STAFILOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g

MICROBIOLOGICAL FEATURES

TMBC	< 10 ⁶ cfu/g
STAFILOCOCCUS AUREUS	< 100 cfu/g
ESCHERICHIA COLI	< 100 cfu/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent in 25 g
SALMONELLA SPP	Absent in 25 g

FOTO PRODOTTO



PRODUCT PICTURES

