

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4980

Rev 01 del
03/07

TRIPPA TRINITA' 1/1 RICETTE ALLA BUD

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Trippa bovina accuratamente selezionata, tagliata a listarelle, miscelata con verdure fresche e polpa di pomodoro.

IMPIEGO

Ideale come secondo piatto, aggiungendo brodo si ottiene un'ottima zuppa.

INGREDIENTI

Trippa bovina (56%), polpa di pomodoro, acqua, olio di semi girasole, cipolla, carota, SEDANO, sale, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, spezie, doppio concentrato di pomodoro, fecola di patate, concentrato di carne.

SENZA GLUTINE

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone chiaro

Odore: caratteristico degli ingredienti insaporenti

Sapore: di trippa cucinata con pomodoro e verdure

Consistenza: tenera

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	assente
Lieviti	assente
Muffe	assente
Salmonella	assente
Lysteria Monocytogenes	assente
Stafilococcus Aureus	assente
Bacillus Cereus	assente
Bacilli ssp	assente
Escherichia Coli	assente
Coliformi Totali	assente

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: K01A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4980	Rev 01 del 03/07
TRIPPA TRINITA' 1/1 RICETTE ALLA BUD	Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
 Peso netto: 0,800 kg
 Capacità: 850 ml
 Formato di vendita: 6 scatole
 Disponibile in formato da 24: Si

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
 Altezza: 118,0 mm
 Diametro: 99,0 mm
 Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
 Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
 Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
 Altezza imballo secondario: 119,0 mm
 Dimensione colli in mm: 310*205*119
 Peso imballo secondario: 25,00 g
 Peso film: 19,00 g

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026
 Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: K01A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4980

Rev 01 del
03/07

TRIPPA TRINITA' 1/1 RICETTE ALLA BUD

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980049808

ITF14: 08004980149805

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 593 kJ

Energia: 142 kcal

Grassi: 10,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,9 g

Carboidrati: 2,1 g

di cui zuccheri: 1,4 g

Proteine: 9,5 g

Sale: 1,50 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Sedano: Presente

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa: K01A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4980 TRIPPA TRINITA' 1/1 RICETTE ALLA BUD	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,60 - 5,90