

Denominazione prodotto: **TRIPPINO SUINO CONGELATO**
(stomaco)

Origine: Suini allevati e macellati in Italia (Conformità al Reg esec. (UE)1337/13).

Ingredienti: Trippino suino.

Trattamenti: Lavorazione centrifuga e congelazione entro 2 ore dalla macellazione.

Colore: Rosa con tonalità varianti tra il chiaro e scuro.

Destinazione d'uso: Prodotto destinato ad industria alimentare per ulteriore lavorazione, es. per preparazioni di prodotti a base di carne cotta. Da consumarsi previa cottura.

Shelf-life: Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di congelamento.

Modalità di conservazione: Mantenimento catena del freddo a temperatura • -12°C.

Ogm: Il prodotto non contiene ingredienti che in accordo con il Reg. CE n°1829/03 e n°1830/03 e s.m.a richiedano etichettatura supplementare.

E' disponibile il trippino congelato Codice V05 ottenuto da suini con attestazione dal macello OGM free.

Allergeni: In conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.a si dichiara che il prodotto non contiene allergeni e non subisce cross contamination da allergeni.

Caratteristiche nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)

	VALORI MEDI	METODO
Energia	616 kJ/148 Kcal	PER CALCOLO
Grassi	9,77 g	AOAC 960.39 B
di cui acidi grassi saturi	5,70 g	MP 2097 REV 0/2013 (UNI EN 1528-2:97) + UNI EN ISO 12966-2:2011 + UNI EN ISO 5508:98
Carboidrati	0,69 g	MP 0297 rev5/2014
di cui zuccheri	<LoQ	
Proteine	14,3 g	AOAC 992.15 1992
Sale	0,21 g	PER CALCOLO Na x 2,5 Na MP1289 REV 8/2014

