

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TRIPA ARTIFICIAL COMESTIBLE – CALIDAD NU		
DEFINICIÓN Y CATEGORIA	Tripa artificial de colágeno comestible destinada al consumo humano.		
APLICACIONES	Para la elaboración de embutidos frescos y curados.		
POBLACIÓN DE DESTINO	<ul style="list-style-type: none"> • Producto para uso en la industria chacinera tanto nacional como internacional, para elaborar embutidos cocidos, frescos, curados y ahumados. • Producto libre de alérgenos y de OGM. 		
MATERIA PRIMA	Pasta de colágeno: <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) 2073/2005 Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios. • Reglamento (CE) 853/2004 Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. 		
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Serrajes de origen vacuno certificados por el <i>Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad</i> .		
PRINCIPALES INGREDIENTES	Composición (%)	Neutro 000	Smoke 300
	Colágeno	55	53
	Agua	20	19
	Glicerina	14	13
	Celulosa	9	9
	Aceite alimentario	2	4
	Carbohidratos derivados de la glucosa	-	2
PRODUCTO FINAL	Tripa artificial comestible: <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) 2073/2005 Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios. • Reglamento (CE) 852/2004 Higiene de los productos alimentarios. • Reglamento (CE) 853/2004 Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. • Reglamento (CE) 854/2004 Normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. • Reglamento (CE) 1333/2008 Aditivos alimentarios. • Reglamento (CE) 1129/2011 Listado de aditivos alimentarios. • Reglamento (CE) 178/2002 Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria. 		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<u>Parámetros</u> - <i>Salmonella spp</i>	<u>Límites de aceptación</u> Ausencia/25 g	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetros</u> - Solubilidad en agua - Olor - Color	<u>Valores</u> Insoluble Característico 300: Marrón claro (caramelo)	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<u>Parámetros</u> - Resistencia en seco - Humedad - Ø Interior stick (según el calibre)	<u>Límites de aceptación</u> ≥ 0,5 bar 19,0 – 23,0 % 10,75 – 24,50 mm	

DESIGNACIÓN Y ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none"> Tanto la unidad de venta, como los elementos que la constituyen, están identificados con la denominación del producto y el número de lote correspondiente. Reglamento (CE) 853/2004 Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
TRAZABILIDAD Y LOTE	Trazabilidad total garantizada a partir del número de lote. Ejemplo: L32251607
FORMATO Y PRESENTACIÓN	<p>Envase primario: Caja de cartón ondulado embolsada en polietileno y cerrada al vacío.</p> <p>Embalaje secundario: Caja de cartón ondulado.</p> <p>General:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificación propia y contenido variable según calibre y metraje. Sticks envueltos con una lámina de plástico alimentario.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Producto paletizado con palé de madera, protegido con film retráctil y con identificación propia.
USO ESPERADO	<ul style="list-style-type: none"> Tripa "ready to use". Embutir sin remojar. Se recomienda que las superficies en contacto con la tripa estén bien limpias y secas. No sobre embutir (máximo +1 mm del calibre nominal). Manipular el stick de tripa sin deformarlo y manteniendo la humedad de la tripa.
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierta la caja, guardar la tripa en su envase original y cerrado herméticamente para conservar su humedad. Evitar la exposición solar directa y los lugares extremadamente húmedos. Consumir preferentemente antes de 2 años desde la fecha de producción (1 año para la tripa de color).

TABLA DIMENSIONAL POR CALIBRES																
PRESENTACIÓN	Sticks plisados <input checked="" type="checkbox"/>															
ACABADO	Opened-end <input checked="" type="checkbox"/>					Closed-end <input checked="" type="checkbox"/>										
METRAGE	10,67 m (35 ft) <input checked="" type="checkbox"/>				12,2 m (40 ft) <input checked="" type="checkbox"/>				15 m (50 ft) <input checked="" type="checkbox"/>				21,4 m (70 ft) <input checked="" type="checkbox"/>			
CALIBRE	17	18	19	20	21	22	23	24	26	27	28	30	32	34	36	38
ANCHO – PLANO ("lay flat") (mm)	25	26,5	28	29	30	31	33	35	36	38	40	41,5	43,5	46	48	50
DIÁMETRO TUBO EMBUTICIÓN RECOMENDADO (mm)	9/10	10	11	12			13	14	15/16	16	19			22		

