

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TRIPA ARTIFICIAL COMESTIBLE – CALIDAD NC	
DEFINICIÓN Y CATEGORÍA	Tripa de colágeno comestible destinada al consumo humano.	
APLICACIONES	Para la elaboración de embutidos frescos, curados, cocidos y/o ahumados (tipo <i>frankfurters</i>).	
POBLACIÓN DE DESTINO	<ul style="list-style-type: none"> • Producto para uso en la industria chacinera tanto nacional como internacional. • 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> .	
INGREDIENTES PRINCIPALES	000 Natural	Colágeno bovino, agua, glicerina vegetal, celulosa, lubricante E 472a.
	100 Rojo	Colágeno bovino, agua, glicerina vegetal, celulosa, lubricante E 472a, colorantes E 120 y E 160b.
	200 Amarillo	Colágeno bovino, agua, glicerina vegetal, celulosa, lubricante E 472a, colorante E 160b.
	250 Amarillo ahumado	Colágeno bovino, agua, glicerina vegetal, celulosa, lubricante E 472a, colorantes E 120 y E 160b.
	300 Caramelo	Colágeno bovino, agua, glicerina vegetal, celulosa, lubricante E 472a, colorante E 150c.
	400 Caramelo oscuro	Colágeno bovino, agua, glicerina vegetal, celulosa, lubricante E 472a, colorantes E 120 y E 160b.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Composición	Cantidad por 100 gramos
	Calorías (Energía) (Kcal)	295
	Grasa total (%), incluye:	4,40
	- Ácidos grasos saturados (g/100g)	3,40
	- Ácidos grasos insaturados (g/100g)	0,60
	- Ácidos grasos monoinsaturados (g/100g)	0,60
	- Ácidos grasos Trans (g/100g)	0,02
	Carbohidratos totales (%)	<0,1
	Azúcares totales (%)	<0,50
	Fibra alimentaria total (%)	13,8
	Proteína (%)	56,9
	Sodio (%)	0,030
	Cenizas (%)	1,3
Magnesio (mg/kg)	<249	
Calcio (mg/kg)	979	
Zinc (mg/kg)	<4.2	
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	Parámetros - Salmonella spp	Límites de aceptación Ausencia/25 g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Parámetros - Solubilidad en agua - Olor	Valores Insoluble Característico
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Parámetros - Resistencia en seco - Humedad - Ø Interior stick (según el calibre)	Límites de aceptación ≥ 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: L42251607	
FORMATO Y PRESENTACIÓN	Envase primario: Caja de cartón ondulado embolsada en polietileno y cerrada al vacío. Embalaje secundario: Caja de cartón ondulado. General: <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. Se recomienda no sobre embutir. En su caso, no más de 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 y de 1 año en el caso de tripa con color. 	
COCCIÓN	Se recomienda no sobrepasar los 78°C (temperatura en horno) y el 85% HR.	

TABLA DIMENSIONAL POR CALIBRES																		
PRESENTACIÓN	Sticks plisados rectos <input checked="" type="checkbox"/>																	
ACABADO	Open-end <input checked="" type="checkbox"/>									Closed-end <input checked="" type="checkbox"/>								
METRAJE	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"/>			18,28 m (60 ft) <input checked="" type="checkbox"/>			21,4 m (70 ft) <input checked="" type="checkbox"/>					
CALIBRE	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	32	34	36	38	
ANCHO – PLANO "lay flat" (mm)	25	26,5	28	29	30	31	33	35	35,5	36	38	40	41,5	43,5	46	48	50	
DIÁMETRO TUBO EMBUTICIÓN RECOMENDADO (mm)	9/10	10	11	12		13	13/14		14	15/16		16	19		22			

Aprobado:
 EDIBLE CASINGS, S.L. Laboratori R+D+i

Calidad