

TRIPA NATURAL DE CERDO SECA

MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

FUNCIÓN:

Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, salchicha, entre otros.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Corresponde al intestino delgado limpio del cerdo, el cual es pasado por un proceso de secado, permitiendo obtener un producto de un diámetro homogéneo y sin perforaciones.
- No requiere ser lavada para su uso, ya que no contiene sal como medio de conservación

FORMA DE USO:

- Para embutido manual y semiautomático: no humedecer, ni hidratar.
- Para embutido automático: consulta con nosotros.
- No sobre embutir
- En el momento de embutir, el embudo empleado para el proceso debe estar completamente seco.
- Verificar que el embudo no tenga aristas que puedan perforar la tripa.
- No contiene alérgenos.



*Imagen de referencia.

CONDICIONES DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO:

- Presentación comercial y material de empaque: Tripa corrugada o sin corrugar (longitud y diámetro requerido) empacada en bolsas de polietileno.
- Almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, conservar en el empaque original, no exponer al sol ni a la humedad.
- Vida Útil: 5 meses almacenada a una temperatura entre 20 - 25°C

NOTA:

Presentación por 90 metros.

TRIPA NATURAL DE CERDO SECA

REFERENCIAS:

SKU	Producto
29050003	Calibre 26
29050004	Calibre 28

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Características	Especificación
Apariencia	Intestino delgado del cerdo
Color	Crema
Olor	Característico
Sabor	Característico

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Características	Especificación
E. coli genérico	<10
Salmonella spp	Ausencia