

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TRIPA ARTIFICIAL DE COLÁGENO – CALIDAD NF Dentro de esta calidad hay varios tipos: NED, NPD, NFC, NCD Y NCP.	
DEFINICIÓN Y CATEGORIA	Tripa artificial de colágeno destinada a la industria chacinera.	
APLICACIONES	Para la elaboración de embutidos curados, cocidos y/o ahumados.	
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. 	
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Serraje de origen vacuno: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reglamento (CE) 853/2004 Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. 	
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	Extrusión de fibras de colágeno.	
INGREDIENTES PRINCIPALES	000 Natural	Colágeno bovino, Agua, E-422, y Triglicérido caprílico/cáprico.
	001 Rojo	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-129 y Triglicérido caprílico/cáprico.
	002 Rojo Salmón	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-129 y Triglicérido caprílico/cáprico.
	005 Mahogany	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-150c y Triglicérido caprílico/cáprico.
	006 Onion	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-150c y Triglicérido caprílico/cáprico.
	007 Rosado	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-129, y Triglicérido caprílico/cáprico.
	009 Light Mahogany	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-150c y Triglicérido caprílico/cáprico.
	300 Caramelo	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-150c y Triglicérido caprílico/cáprico.
	400 Caramelo Oscuro	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-150c y Triglicérido caprílico/cáprico.
	054 Passion Fruit	Colágeno bovino, Agua, E-422, E-129 y Triglicérido caprílico/cáprico.
COMPOSICIÓN	Tripa Natural: <ul style="list-style-type: none"> • Colágeno: 74-76% • Glicerina: 14-16% • Agua: 5-7% • Aceite: 1.5-2.5% 	Tripa con color: <ul style="list-style-type: none"> • Colágeno: 74-76% • Glicerina: 14-16% • Agua: 5-7% • Aceite: 1.5-2.5% • Colorantes: 2-3%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	La composición de las tripas de colágeno Fibrán no supone ningún riesgo sanitario para el consumo humano. Sin embargo, en algunos casos y en determinadas personas el grosor de la tripa puede conferir un tacto no deseado en la boca.	

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	Metales pesados (Reglamento (CE) 853/2004 i modificaciones posteriores)	
	Parámetros	Límites de aceptación
	As	1 ppm
	Pb	5 ppm
	Cd	0.5 ppm
	Hg	0.15 ppm
	Cr	10 ppm
	Cu	30 ppm
	Zn	50 ppm
	SO ₂	50 ppm
H ₂ O ₂	10 ppm	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Parámetros	Límites de aceptación
	<i>Salmonella</i> (n=5) (Reglamento (CE) 2073/ 2005 i modificaciones posteriores)	Ausencia / 25g
	Recuento en placa de microorganismos Aerobios a 30°C	< 5x10 ⁴ u.f.c./g
	Recuento en placa de Enterobacterias a 37°C	< 1x10 ² u.f.c./g
	Recuento en placa de <i>Estafilococos</i> coagulasa positivo a 37°C	< 1x10 ¹ u.f.c./g
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	< 1x10 ² u.f.c./g
*Recuento en placa de <i>Clostridium</i> Sulfito Reductores anaeróbicos a 37°C	< 1x10 ² u.f.c./g	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Parámetros	
	<ul style="list-style-type: none"> • Elasticidad: 10-15 % • Absorción Agua: Máximo 150 % según calibre. • pH < 3.0 • Resistencia: 0.50-0.80 atm. • Grosor: 0.04-0.10 mm. • Sustancia seca: 85-90 % 	
TRAZABILIDAD Y LOTE	Trazabilidad total garantizada a partir del número de caja. El número de caja coincide con el número de lote. Este está compuesto por 7 dígitos numéricos. Ejemplo: Nº: XXXXXXX.	
FORMATO Y PRESENTACIÓN	La tripa se presenta en los siguientes formatos: bobinas, sticks, madejas y piezas. Protegidas con bolsa plástica y dentro de caja de cartón.	
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	El producto paletizado con palet de madera, protegido con film retráctil y correctamente identificados.	
USO	Remojar en salmuera (12-17%) a 20-25°C, 20 minutos antes de su uso.	

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 expedición. ➤ Las tripas con emulsiones consumir preferentemente antes de 1 año desde la fecha de expedición.
--------------------------------------	---

TABLA DIMENSIONAL DE CALIBRES (26 AL 57)																	
CALIBRE	26	28	30	32	34	36	37	38	40	41	43	45	47	50	52	55	57
ANCHO PLANO	40	42	45	48	51	54	56	57	61	62	65	69	72	75	79	83	87

TABLA DIMENSIONAL DE CALIBRES (60 AL 140)																	
CALIBRE	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140
ANCHO PLANO	91	98	106	114	120	128	135	142	148	154	159	164	169	176	182	192	199