

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TRIPA ARTIFICIAL DE COLÁGENO – CALIDAD S1 Dentro de esta calidad hay varios tipos: S1C, SCP y SCD.	
DEFINICIÓN Y CATEGORIA	Tripa artificial de colágeno destinada a la industria chacinera.	
APLICACIONES	Para la elaboración de embutidos curados.	
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.
	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.
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 Fibran no supone ningún riesgo sanitario para el consumo humano. Sin embargo, debido al grosor de la tripa, en algunos casos y en determinadas personas estas pueden 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	

	Parámetros	Límites de aceptación
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<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 (22 AL 47)

CALIBRE	22	24	26	28	30	32	34	36	37	38	40	43	45	47
ANCHO PLANO	31	34	37	40	42	45	48	51	53	54	57	61	63	67

TABLA DIMENSIONAL DE CALIBRES (50 AL 100)

CALIBRE	50	52	55	57	60	65	67	70	75	80	85	90	95	100
ANCHO PLANO	71	74	77	81	85	91	94	99	106	111	117	123	131	140