

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TRIPA COMESTIBLE DE COLÁGENO – CALIDAD COLEX Tripa formato recto y curvado		
DEFINICIÓN Y CATEGORIA	Tripa de colágeno destinada a la industria chacinera.		
APLICACIONES	Para la elaboración de embutidos curados y cocidos.		
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, Celulosa y Triglicérido caprílico/cáprico.	
	300 Caramelo	Colágeno bovino, Agua, E-422, Celulosa, Triglicérido caprílico/cáprico y Colorante E-150c.	
	400 Caramelo Oscuro	Colágeno bovino, Agua, E-422, Celulosa, Triglicérido caprílico/cáprico y Colorante E-150c.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Composición		Cantidad por 100 gramos
	Calorías (Energía) (Kcal)		366
	Grasa total (%), incluye:		4.1
	- Ácidos grasos saturados (g/100g)		4.0
	- Ácidos grasos insaturados (g/100g)		0.2
	- Ácidos grasos monoinsaturados (g/100g)		0.2
	- Ácidos grasos Trans (g/100g)		<0.01
	Carbohidratos totales (%)		14
	Azúcares totales (%)		<0.5
	Fibra alimentaria total (%)		<0.5
Proteína (%)		68.5	
Sodio (%)		0.05	
Cenizas (%)		<0.5	
Humedad (%)		13.6	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Las tripas de colágeno Colex son comestibles y no confieren ningún cambio organoléptico en el producto embutido.		

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 y 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 formato plisado. Protegida con lámina plástica, dentro de caja de cartón y con envoltura plástica hermética.	
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	El producto paletizado con palet de madera, protegido con film retráctil y correctamente identificados.	



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

FT.COLEX-DOC01

Rev. 4

18/05/18

USO	Lista para usar. No necesita remojo.
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 1 año desde la fecha de expedición.

TABLA DIMENSIONAL DE CALIBRES																	
CALIBRE	22	24	26	28	30	32	34	36	37	38	40	43	45	47	50	52	55
ANCHO PLANO	31	34	37	40	42	45	48	51	53	54	57	61	63	67	71	74	77