

+ TRIPÓN SALADO DE BOVINOS



Naturalcasings

Porción de intestino grueso de bovino, el ciego, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y posteriormente convertido en tripas o envoltorios para la fabricación de embutidos.



Ingrediente básico

Intestino grueso (ciego).

Conservante

Cloruro de sodio de grado alimenticio, saturación a temperatura ambiente. Salmuera.

Forma

Madeiras (unidad) de 5 tripones cada una.

Calibres

Rango de 90mm a +150mm.

Peso de la unidad

El peso de la madeja es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

Actividad del agua

AW= 0,75±0,3

Densidad del conservante

23±2 Baumé.

Formas del uso del producto

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

Vida media del producto

24 meses a partir de la fecha de producción.

Empaque primario

Bolsa de polietileno de baja densidad.

Empaque secundario

Barriles de plástico reforzados con tapas de cierre hermético.

Conservación

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C).