



Naturalcasings

# + TRIPA ORILLA SALADA DE BOVINOS

Intestino delgado (yeyuno e íleon) de bovino, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y posteriormente convertido en tripas o envoltorios para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

Intestino delgado (yeyuno e íleon, excluido duodeno).

## **Conservante**

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

## **Forma**

Madeiras (unidad) de 13, 18, 25 y 30 metros de longitud.

## **Calibres**

Rango de 32mm a 54mm.

## **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).