

Ficha Técnica

Código: M005
Estado: Salado
Duración: 24 meses, conservar en lugar fresco y seco. Apto para consumo humano.

Características del producto

- Descripción** Intestino delgado de cerdo procedente de los mataderos de Chile, bajo estricto control permanente del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
- Longitud de madeja** 90 Mt
- Calibre** 30/32 ; 32/35 ; 35/37 ; 37/40
- Color** Blanco / Rosado Pálido
- Olor** Característico a tripa limpia y sin restos de mucosa debido al paso por máquinas específicas para obtener un producto con buen color y olor.
- Característica** Tripa calibrada, de longitud mínima de 2 metros y con 15 puntas por madeja de 90 mts.
- Tolerancia** Calibrado: Mínimo 90% dentro del calibre nominal, máximo 10% dentro de los calibres inmediatamente inferior o superior.
 Longitud: Mínimo 95% a la longitud nominal, máximo 5% de diferencia en superior o inferior a la medida nominal.
 Rotura: 5% dentro de las condiciones normales de Empleo
- NºRegistro SAG** 13-62



Datos del Empaque

Empaque primario Bolsa plástica transparente contenedora de producto de 2400 mm X 1050 mm X 40 micrones

Empaque secundario Bidón plástico WENCO con capacidad de 230 litros.

Descripción de Empaque

Las madejas van dispuestas de manera ordenada dentro del bidón, en la superficie lleva una capa de sal húmeda, van rellenos con salmuera saturada entre 20 a 25 °Baumé, para su óptima conservación

Etiquetaje: Nombre del producto, cantidad, razón social, país de origen, fecha de producción y caducidad, Nº de Folio o lote, resolución sanitaria.



Norma Sanitaria

1.- Conforme al reglamento sanitario de los alimentos Artículo 173(10 y 14) (Chile)

Carne cruda

1.1 Parámetro	N	C	M	M
Recuento Aerobios Mesófilos	5	3	10 ⁶	10 ⁷
Salmonella en 25 gr.	5	0	Ausencia	