

FICHA TÉCNICA

Especificación de Producto

General: Enero 2016
Cliente: Empacadora Ramos

Producto			
Tipo	Tripa de cerdo natural		
Empacado	Saladas en redes	Mazos por red	3
Calibre	3842	Variación	
Largo del mazo	91.4	Variación	+/- 2 metros
Specification:	Aro Rojo - Azul - Plata		
Largo de la punta del mazo	8 a 14 metros		
Conteo promedio de la punta del mazo	8 puntas por mazo		
Condiciones de almacenaje	Temperatura máxima de almacenaje de 15 a 20° C. No requerido para transportaciones mayores a 90 días		
Ingredientes	Tripa natural de cerdo, agua y sal		

Preparación

- 1.-Suavemente remueva toda la sal de la tripa con agua del grifo corriente.
- 2.-Llene un balde con agua a 20° C. máximo, coloque las redes bajo el agua por un mínimo de 8 hrs y máximo de 24 hrs.
- 3.-Tome las tripas que usara para embutir, sumerjalas en agua tibia, Asegúrese deque el agua no sobrepase los 40°C.

Origen

Las tripas provienen de instituciones certificadas por la USDA.

Higiene y aseguramiento de calidad

International Casings Group, Inc tiene un sistema HACCP y SQF de acuerdo con los estandares de la USDA / FSIS.

Estandares microbiológicos

Unidades formadoras de colonias / g.	U.F.C./g. Máximo	U.F.C./g. Aceptable	Método de Referencia
Reconteo Aérobico Total	5'000,000	<100,000	ISO 4833
Enterobacteriaceae	10,000	<100	ISO 21528-2
Esporás de Clostridium Sulfito Reductores	1,000	<100	ISO 7937

International Casings Group, Inc. utiliza la guía ENSCA (Industrial) para conteo bacteriano y microbiológico

Estandares Físicos

Piedras, vidrio, metal, madera: No presentes