

Especificación de Producto

General			
Fecha:	Enero 2016		
Cliente			
Producto			
Tipo	Tripa de cerdo natural Azul Negro Plata		
Empacado	Saladas en Redes	Mazos por red	3
Calibre	3842	Variación	
Largo del mazo	91.4 m	Variación	+/- 2 metros
Specification:	ARO AZUL NEGRO PLATA		
Largo de la punta del mazo	8 a 14 Metros		
Conteo promedio de puntas por mazo	8 puntas por mazo		
Condiciones de almacenaje	Temperatura máxima de almacenaje de 15 a 20 grados celsius. No requerido para transportaciones		
Ingredientes	Mayores a 90 días. 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 grados celcius máximo, coloque las redes bajo el agua por un mínimo de 8 horas y máximo de 24.			
3) Tome las tripas que usará para embutir, sumérgalas en agua tibia. Asegúrese de que el agua no sobrepase los 40 grados celsius			
Origen			
Las tripas provienen de instituciones certicadas por la USDA.			
Higiene y Aseguramiento de Calidad			
International Casings Group, Inc tiene un sistema HACCP y SQF de acuerdo con los estándares de la USDA / FSIS.			
Estándares Microbiológicos			
Unidades Formadoras de Colonias / g.	U.F.C./g. Maximo	U.F.C./g Aceptable	Método de Referencia
Reconteo Aeróbico Total	5,000,000	< 100,000	ISO 4833
Enterobacteriaceae	10,000	< 100	ISO 21528-2
Esporas de Clostridium Sulfito Reductores	1,000	< 100	ISO 7937
International Casings Group, Inc utiliza la guía ENSCA (industrial) para conteo bacteriano y microbiológico.			
Estándares Físicos			
Piedras, Vidrio, Metal, Madera:	No presentes.		