



# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

## TRIPAS DE COLÁGENO

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Colágeno bovino, agua, glicerina vegetal E422, celulosa E460, lubricante E-472 y emulsionante E433.																																	
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de huevo y leche.																																	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Tripa de colágeno comestible. Es transparente opaca y cilíndrica.																																	
<b>USOS</b>	Destinado a la industria chacinera. Para la elaboración de embutidos frescos, curados, ahumados y productos sometidos a cocciones húmedas.																																	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Esta tripa no requiere remojo y se puede embutir directamente para preparar salchichas, longanizas y similares. COCCIÓN: Se recomienda no sobrepasar los 78°C (temperatura en horno) y el 85% HR. Se recomienda no sobre embutir. En su caso, no más de 1 mm del calibre nominal.																																	
<b>PRESENTACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tripa de colágeno 21 mm - 15 m</li><li>• Tripa de colágeno 26 mm - 15m</li><li>• Tripa de colágeno 32mm- 15m</li></ul>																																	
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.																																	
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (kcal/100g)</td><td>295</td></tr><tr><td>Grasas totales (%), incluye:</td><td>4.40</td></tr><tr><td>Ac. Grasos saturados (g/100g)</td><td>3.40</td></tr><tr><td>Ac. Grasos insaturados (g/100g)</td><td>0.60</td></tr><tr><td>Ac. Grasos monoinsaturados (g/100g)</td><td>0.60</td></tr><tr><td>Ac. Grasos trans (g/100g)</td><td>0.02</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales (%)</td><td>&lt;0.1g</td></tr><tr><td>Azúcares totales (%)</td><td>&lt;0.50g</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria total (%)</td><td>13.8g</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>56.9g</td></tr><tr><td>Sodio (%)</td><td>0.030</td></tr><tr><td>Cenizas (%)</td><td>1.3</td></tr><tr><td>Magnesio (%)</td><td>&lt;249</td></tr><tr><td>Calcio (%)</td><td>979</td></tr><tr><td>Zinc (%)</td><td>&lt;4.2</td></tr></tbody></table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		Valor energético (kcal/100g)	295	Grasas totales (%), incluye:	4.40	Ac. Grasos saturados (g/100g)	3.40	Ac. Grasos insaturados (g/100g)	0.60	Ac. Grasos monoinsaturados (g/100g)	0.60	Ac. Grasos trans (g/100g)	0.02	Carbohidratos totales (%)	<0.1g	Azúcares totales (%)	<0.50g	Fibra alimentaria total (%)	13.8g	Proteína (%)	56.9g	Sodio (%)	0.030	Cenizas (%)	1.3	Magnesio (%)	<249	Calcio (%)	979	Zinc (%)	<4.2
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g																																		
Valor energético (kcal/100g)	295																																	
Grasas totales (%), incluye:	4.40																																	
Ac. Grasos saturados (g/100g)	3.40																																	
Ac. Grasos insaturados (g/100g)	0.60																																	
Ac. Grasos monoinsaturados (g/100g)	0.60																																	
Ac. Grasos trans (g/100g)	0.02																																	
Carbohidratos totales (%)	<0.1g																																	
Azúcares totales (%)	<0.50g																																	
Fibra alimentaria total (%)	13.8g																																	
Proteína (%)	56.9g																																	
Sodio (%)	0.030																																	
Cenizas (%)	1.3																																	
Magnesio (%)	<249																																	
Calcio (%)	979																																	
Zinc (%)	<4.2																																	

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT





# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar fresco y seco. Evitar la exposición solar directa y los lugares extremadamente húmedos.
<b>ELABORADO POR:</b>	<b>Innovative Cooking S.L.</b> Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

