



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

TRIPAS DE COLÁGENO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Colágeno bovino, agua, glicerina vegetal E422, celulosa E460, lubricante E472a y emulsionante E433.
ALÉRGENOS	Producto libre de alérgenos.
CARACTERÍSTICAS	Tripa de colágeno comestible destinada al consumo humano. Producto libre de OGM. Destinado a la alimentación. Es transparente opaca, cilíndrica, de aproximadamente medio metro.
USOS	Para la elaboración de embutidos frescos, curados, ahumados y productos sometidos a cocciones húmedas.
INSTRUCCIONES DE USO	<ul style="list-style-type: none">- Tripa de colágeno lista para usar.- No requiere remojo.- Se recomienda que las superficies en contacto con la tripa estén bien limpias y secas.- Para productos frescos: no sobre embutir.- Para el resto de aplicaciones: no sobre embutir más de 1 mm del calibre nominal.- Manipular el stick de tripa sin deformarlo y manteniendo la humedad de la tripa.
PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none">- Tripa de colágeno 26 mm - 15m- Tripa de colágeno 32mm - 15m
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT





laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	
	Valor energético	295 kcal
	Grasas totales	4.40 g
	Ac. Grasos saturados	3.40 g
	Ac. Grasos insaturados	0.60 g
	Ac. Grasos monoinsaturados	0.60 g
	Ac. Grasos trans	0.02 g
	Carbohidratos totales	< 0.1 g
	Azúcares totales	< 0.5 g
	Fibra alimentaria total	13.80 g
	Proteína	56.9 g
	Sodio	0.030 g
	Cenizas	1.3 g
	Magnesio	< 249 g
Calcio	< 979 g	
Zinc	< 4.2 g	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el empaque, guardar la tripa en su envase original y cerrado herméticamente para conservar su humedad. Evitar la exposición solar directa y los lugares extremadamente húmedos.	
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M	

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:



APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT