



# laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06\_2024

## TRIPA FIBROSA

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Celulosa, plastificante y agua.
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene alérgenos como ingredientes. Producto libre de OGM.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Es transparente opaca, cilíndrica, que se va alargando a medida que realiza el proceso de embutir y se puede cortar dejando el largo que se desee.
<b>USOS</b>	Para la elaboración de embutidos secos, semisecos, cocidos y aplicaciones ahumadas.
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Las tripas deben remojar previamente a una temperatura óptima de 30 a 40 grados centígrados durante al menos 30 minutos antes de embutir. Una vez empapadas las tripas, hay que usarlas en un plazo máximo de 24 horas.
<b>PRESENTACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tripa fibrosa 5.5 x 50 cm - 5 unidades</li><li>- Tripa fibrosa 5.5 x 50 cm - 10 unidades</li></ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenarse en condiciones secas y frescas a una temperatura normal 5 – 25 °C. Una vez abierto debe cerrarse adecuadamente para evitar que se sequen.
<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

