

FICHA TÉCNICA TRIPA SALADA CERDO

Elaborado por	KATHERINE VALDÉS	Código	FT-02
Revisado Por	JORGE GALDAMES	Versión	03
Aprobado por	JORGE GALDAMES	Fecha Elab.	AGOSTO 2012

NOMBRE DE PRODUCTO **TRIPA SALADA CORRUGADA ENTUBADA DE CERDO – TRIPA SALADA DE CERDO**

Corresponde a sub producto de cerdo. Limpio, sin contenido intestinal y sin orificio. Enrollado y salado como método de conservación.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Color	Blanco opaco.
Olor	Característico a tripa.
Textura	Suave
Ingredientes	Tripa de cerdo, sal.
Calibre/Longitud	Madeja: Calibre (mm): 30/33, 33/35; 35/38; 38/40; 40/43; 43/+; Largo: 20, 30, 90 m.
	Corrugada entubada: Calibre (mm): 33/35; 35/38; 38/40. Largo: 90 m por madeja corrugada.

CONDICIONES DE CONSUMO

Lavar suavemente la tripa (para retirar la sal) antes de utilizar para embutir. Remojar al menos 60 minutos antes de utilizar para embutir procurando humectar levemente el interior del producto. Este producto no debe ser consumido crudo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Máximo
Recuento aerobios mesófilos	10 ⁷ (UFC/g)
Salmonella en 25 g	Ausencia
Listeria monocytogenes	100 (UFC/g)

Según lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos art. 173 (inciso 10) y 174.

ENVASADO

En bolsas plásticas de polietileno de alta densidad; mallas de polietileno de alta densidad o bidones. (Según requerimiento de cliente).

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

365 días a partir de la fecha de elaboración en las condiciones de almacenamiento descritas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenamiento refrigerado (3° a 6°C), en envase cerrado.

METODO DE DISTRIBUCIÓN

Camión refrigerado.

IMAGEN DEL PRODUCTO TERMINADO



TABLA DE REVISIONES

Numero revisión	Fecha última revisión	Descripción del cambio
00	08/10/12	Se incorpora: ingredientes; método de distribución; envasado; se modifican criterios microbiológicos manteniendo RAM, salmonella y listeria.