

# TRIPA NATURAL DE CERDO 26/28 90 MTS

## MARCA:

CI TALSA

## PROCEDENCIA:

COLOMBIA

## FUNCIÓN:

Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Calibrada para mayor uniformidad del producto final.
- **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

Humedad: máximo 35%

Grasa: 3% o menos

Proteína: mínimo 11%

Cloruros: mínimo 40%

- **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

Apariencia: Intestino delgado del cerdo con sal.

Color: crema

Olor: característico

Sabor: característico

## DIMENSIONES:

Ancho: 90 m

Grosor: 26 - 28 mm aproximadamente



## ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

Temperatura ambiente.

Vida Útil: Bajo condiciones de salado hasta por 12 meses a partir de la fecha de producción.