



Salvigar S.A. de C.V.

TRIPAS DE COLAGENO

collagen casings

FICHA TÉCNICA

VIDA DEL PRODUCTO
36 MESES

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
**TEMPERATURA
FRESCA 5-20°C**

CALIBRE	CALIBRE EMBUTIDO	APERTURA	CILINDRO	ANCHO PLANO
16mm	17mm	10.0 – 10.5mm	9.0mm	24.5 – 26.0mm
17mm	18mm	11.01 – 11.5mm	10.0mm	26.0 – 27.5mm
18mm	19mm	11.5 – 12.0mm	10.0mm	27.5 – 29.5mm
19mm	20mm	12.5 – 13.5mm	10.0mm	29.0 – 30.5mm
20mm	21mm	12.5 – 13.5mm	11.0mm	30.5 – 32.0mm
21mm	22mm	12.5 – 13.5mm	11.0mm	31.5 – 33.0mm
22mm	23mm	13.0 – 14.5mm	12.0mm	34.0 – 35.5mm
23mm	24mm	13.0 – 14.5mm	12.0mm	35.5 – 37.0mm
24mm	25mm	14.0 – 15.5mm	12.0mm	37.0 – 38.5mm
26mm	27mm	15.5 – 17.5mm	14.0mm	40.0 – 41.5mm
28mm	29mm	17.5 – 19.5mm	15.0mm	46.0 – 47.5mm
30mm	31mm	19.5 – 21.5mm	15.0mm	46.0 – 47.5mm
32mm	33mm	19.5 – 21.5mm	18.0mm	49.0 – 51.0mm
33mm	34.5mm	19.5 – 21.5mm	18.0mm	51.0 – 52.5mm
34mm	35.5mm	19.5 – 21.5mm	18.0mm	52.5 – 54.0mm

COMPONENTES

Colágeno

- Agua
- Glicerol
- Aceite Vegetal
- Celulosa de Sodio Carboximetil
- Acido Láctico
- Bicarbonato de Sodio

ESPECIFICACIONES MICROORGANISMO

Artículo	Indicador
Coliformes / (Mpg / 100mg)	≤ 3 0
Patógeno (Salmonella, Shigella, Estafilococos Aureus)	Sin detectar

CARACTERÍSTICAS FÍSICA

Colágeno

COLOR: Color natural café claro, sin manchas, sin moho, sin decolorarse

MORFOLOGIA: Tubular, sin pegamento, espesor uniforme

OLOR: Sin olor

IMPUREZAS: Ninguna

EMBALAJE ESTANDAR

Largo x Ancho x Alto	Calidad de Color
530 x 335 x 445	Caqui
515 x 335 x 445	Caqui
530 x 335 x 445	Blanco
495 x 295 x 445	Blanco
515 x 335 x 445	Blanco

ALMACENAMIENTO

- Evitar congelación
- Temperatura (Fresca y Oscura 5-20°C)
- No almacenar con otras sustancias incompatibles

DESECHOS ACCIDENTALES

- En abundante cantidad, tomar medidas evitando que los valores D.Q.O. y D.B.O. suban mucho en las aguas de desecho



VENTAJAS DE NUESTROS PRODUCTOS

- Ahorro económico en comparación de las tripas naturales
- Aumento de producción por empaquetado, las tripas vienen:
Corrugadas
- Uniformidad de peso, diámetro, longitud
- No hay necesidad de refrigeración en su almacenamiento
- Mejor manejo de empaque de producto en comparación con
Tripas Naturales
- Opciones de distintos calibres
- Fácil almacenamiento
- Rápida absorción de color
- Libre de mal olor
- Listas para usarse al momento de abrir la caja
- Color uniforme y fresco
- Es mucho más inocua que la tripa natural

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

CALIBRE (Milímetros)	METROS POR CAJA (Mt x Stick x Caddy)	PESO POR CAJA
16mm	15x49x12 = 8820mt	27kg / cartón
17mm	15x49x12 = 8820mt	26kg / cartón
18mm	15x42x12 = 7560mt	25kg / cartón
19mm	15x36x12 = 6480mt	24kg / cartón
20mm	15x36x12 = 6480mt	24kg / cartón
21mm	15x30x12 = 5400mt	23kg / cartón
22mm	15x30x12 = 5400mt	23kg / cartón
24mm	15x25x12 = 4500mt	22kg / cartón
24mm	20x25x9 = 4500mt	22kg / cartón
26mm	15x20x12 = 3600mt	21kg / cartón
28mm	15x20x12 = 3600mt	21kg / cartón
30mm	15x16x12 = 2880mt	23kg / cartón
32mm	15x16x12 = 2880mt	23kg / cartón
33mm	15x12x12 = 2160mt	23kg / cartón
34mm	15x12x12 = 2160mt	23kg / cartón

CALIFICACIONES OFICIALES

- Certificado Veterinario
- Certificado de Calidad
- Certificado Sanitario
- Certificado de Origen
- Certificado de Autenticidad

Estos certificados son emitidos por la inspección Federal China de ENTRADAS y SALIDAS, en cada embarque.

TIPOS DE TRIPAS

Tripas comestibles para cocción o ahumado están elaboradas a base de colágeno animal de excelente calidad y son hechas para distintos tipos de producción:

- **AHUMADA o VAPOR**
- **SECA**
- **FRESCA**
- **COCIMIENTO EN PAILA (AGUA)**

ESPECIFICACIONES

- Tipo de empaque: corrugado (aspecto tubular, longitud aproximadamente 230 mm)
- Calibre: $\Phi 16$ - $\Phi 34$ mm
- Especificación de empaque: Cantidad de tubos 16, 12 cajas /cartón

EMBUTIDOS

- Se puede utilizar la máquina automática de llenado (Handtmann, Townsend, Risco, Vemag, etc).
- Diámetro: El diámetro del tubo es 1 mm más pequeño que el diámetro interior de la tripa.
- El diámetro de la salchicha después del embutido es 0-1 mm más grande que el calibre de la envoltura original.
Nota: nuestra tripa es 1 mm más grande que otras marcas porque identificamos el diámetro antes de embutir, pero otras marcas identifican el diámetro después de embutir.

Clasificación	Especificaciones	Calibre	Ventajas	proceso de cocinado	Metodo Comestible
Tripa Ahumada y vapor	WET6	Ø16-Ø34	Buena elasticidad, sabor suave	Secado (60-65°C) Ahumado(60-65°C) Vapor y Cocido. (82°C Max)	1- Cocimiento: Salchicha congelada se pone de 5-10 min en agua hirviendo. 2- Freir en sartén, asado
	WET3	Ø16-Ø34	Sabor crujiente y buen color aumado		
	WET1	Ø16-Ø34	Buena elasticidad, sabor suave y alta temperatura frita.	Secado (60-65°C) Ahumado (60-65°C) Vapor y Cocido. (82°C Max)	Frito: Salchicha congelada se pone en aceite a 130-150 grados por 3-5 min
Tripa Seca	WED1	Ø16-Ø34	Buena resistencia, buena transpirabilidad y permeabilidad al agua.	Secado (60-65°C) Ahumado(60-65°C) Vapor y cocido (82°C Max)	1- vapor y cocimiento 2- Comida instantanea 3- Freir en Sartén, asado.
	Tripa Coloreada (WDC, WDCB))	Ø17-Ø26	Tripa viene con color		
Tripa fresca	WEF	Ø16-34Ø	Sabor suave y buena elasticidad	Calentar antes de comer	1- Freir en sartén: salchicha congelada se pone en el sartén con aceite de 130-150 durante 10-15 minutos 2- Frito: la salchicha congelada se pone en aceite de 150 durante 3-5 minutos

RECOMENDACIONES DE USO

Las tripas de colágeno funcionan con distintos tipos de “maquinas llenadoras y tubos” las cuales tienen que están en óptimas condiciones de uso para obtener el resultado deseado.

Los tubos y las manos del operador tienen que estar secos de preferencia.

La temperatura de cocción no debe ser arriba de 82 C°.

Al abrir una caja y no utilizarse por completo se recomienda poner el resto en recipientes sellados para prevenir el secado de la Tripa.

CALIBRE (mm) CALIBER (mm)	LLENADO CALIBRE (mm) FILL CALIBER (mm)	DIAMETRO DEL DISPOSITIVO ADECUADO (mm) SUITABLE HORN DIAMETER
16	17	9
17	18	10
18	19	10
19	20	10
20	21	12
21	23	11
22	23	12
23	24	12
24	25	15
26	27	15
28	29	18
30	31	20
32	33	20
33	34.5	21
34	35.5	22