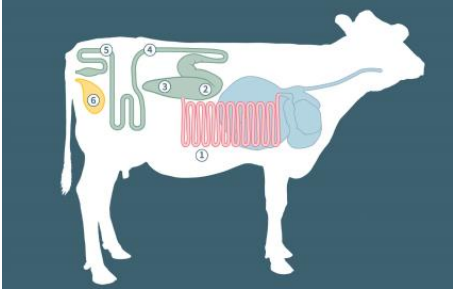


1	<b>Descrizione</b>	Budella di Bue		
2	<b>Tipologia</b>	Budella naturali di origine animale		
2.1	<b>Parte anatomica</b>	1 – intestino tenue		
2.2	<b>Specie animale</b>	Bovino		
3	<b>Utilizzo</b>	Produzione salsiccia secca		
4	<b>Modo d'uso</b>	Lavare e risciacquare il prodotto con acqua fresca prima dell'uso		
5	<b>Ingredienti</b>	NaCl (sale) – acqua		
6	<b>Conservazione</b>	Conservare in ambiente fresco, sotto sale o salina alimentare. Il prodotto, nelle giuste condizioni di conservazione può essere conservato per 24 mesi prima dell'uso.		
7	<b>Valori microbiologici di riferimento</b>	<i>Carica batterica totale</i>	< 100.000 ufc/g	
		<i>Enterocateriaceae</i>	< 100 ufc/g	
		<i>Staphilococcus aureus</i>	< 100 ufc/g	
		<i>Clostridium perfringes</i>	< 100 ufc/g	
		<i>Bacillus cereus</i>	< 10.000 ufc/g	
		<i>Salmonella</i>	Assente 25 g	
8	<b>Caratteristiche fisiche</b>	Disponibile in diverso calibro, qualità e lunghezza		
8.1	<b>Utilizzo con macchine</b>	Possibile l'uso con macchine insaccatrici		
8.2	<b>Imballaggio</b>	Confezioni sigillate. Disponibili in secchielli da lt 0.75 a lt 32 e fusti da lt 50 a lt 220.		
9	<b>Allergeni</b>	Assenti (secondo normativa EU 1169/2011/EC e ss.mm.ii.)		
10	<b>Ogm</b>	No OGM (secondo reg. CE 1829/2003 e CE 1830/2003 e ss.mm.ii.)		
11	<b>Valori nutrizionali</b>	<b>Valori medi nutrizionali per 100 gr.</b>		
		<i>Valore energetico</i>	<i>Kcal/100g</i> 116	<i>Rapporto collagene/proteine</i> 0,33
			<i>kJ/100g</i> 486	<i>Umidità %</i> 75
		<i>Carboidrati %</i>	< 1.0	<i>Grassi %</i> 4
		<i>Proteine Kjeldahl %</i>	19	<i>di cui saturi %</i> 66
		<i>Proteine %</i>	3	<i>Polvere %</i> 24
		<i>Collagene %</i>	9	<i>Sodio residuale g/100g</i> 0,4
		<i>Idrossiprolina %</i>	1	<i>NaCl residuale g/100g</i> 1
12	<b>Normative</b>	<b>Imballaggi:</b> Regolamento 1935/2004/CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg. 2023/2006/CE, Direttiva 2002/72/CE e ss.mm.ii, Reg. CE n. 10 del 14/01/2011, DM 21/03/1973, DPR 777/82 e ss.mm.ii. <b>Igiene:</b> Regolamento 852/04/CE, Reg. 853/04/CE e ss.mm.ii. <b>Tracciabilità e sicurezza alimentare:</b> Regolamento 178/02/CE, Reg. 1935/2004/CE, D.gls 193/07 e ss.mm.ii.		
13	<b>Note</b>	Le budella commercializzate dalla ISB S.R.L., sono reperite in diversi mercati per soddisfare le singole esigenze della clientela. Presso lo stabilimento di Calatafimi Segesta, per i quali la ISB S.R.L. ha ottenuto certificazione sanitaria IT CE 877-LOA, si svolge l'intero ciclo di lavorazione che consiste nel controllo, calibrazione, selezione, preparazione e confezionamento.		