

1	Descrizione	Budella di Maiale in tubetti			
2	Tipologia	Budella naturali di origine animale			
2.1	Parte anatomica	1 – intestino tenue			
2.2	Specie animale	Suina			
3	Utilizzo	Produzione salsiccia fresca			
4	Modo d'uso	Lavare e risciacquare il prodotto con acqua fresca prima dell'uso			
5	Ingredienti	NaCl (sale) – acqua			
6	Conservazione	Conservare in ambiente fresco, sotto sale o salina alimentare. Il prodotto, nelle giuste condizioni di conservazione può essere conservato per 12 mesi prima dell'uso.			
7	Valori microbiologici di riferimento	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g		
		Enterocateriaceae	< 100 ufc/g		
		Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g		
		Clostridium perfringes	< 100 ufc/g		
		Bacillus cereus	< 10.000 ufc/g		
		Salmonella	Assente 25 g		
8	Caratteristiche fisiche	Disponibile in diverso calibro, qualità e lunghezza			
8.1	Utilizzo con macchine	Possibile l'uso con macchine insaccatrici			
8.2	Imballaggio	Confezioni sigillate. Disponibili in secchielli da lt 0.75 a lt 32 e fusti da lt 50 a lt 220.			
9	Allergeni	Assenti (secondo normativa EU 1169/2011/EC e ss.mm.ii.)			
10	Ogm	No OGM (secondo reg. CE 1829/2003 e CE 1830/2003 e ss.mm.ii.)			
11	Valori nutrizionali	Valori medi nutrizionali per 100 gr.			
		Valore energetico	Kcal/100g 88	Rapporto collagene/proteine	0,19
			kJ/100g 370	Umidità %	80
		Carboidrati %	2	Grassi %	1
		Proteine Kjeldahl %	18	di cui saturi %	44
		Proteine %	3	Polvere %	22
		Collagene %	16	Sodio residuale g/100g	0,2
		Idrossiprolina %	2	NaCl residuale g/100g	0,4
12	Normative	Imballaggi: 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. Igiene: Regolamento 852/04/CE, Reg. 853/04/CE e ss.mm.ii. Tracciabilità e sicurezza alimentare: Regolamento 178/02/CE, Reg. 1935/2004/CE, D.gls 193/07 e ss.mm.ii.			
13	Note	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.			

