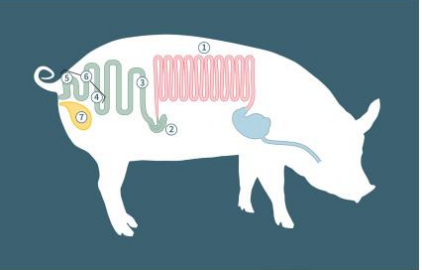


1	<b>Descrizione</b>	Budella collate													
2	<b>Tipologia</b>	Budella naturali di origine animale													
2.1	<b>Parte anatomica</b>	1 – intestino tenue													
2.2	<b>Specie animale</b>	Suina													
3	<b>Utilizzo</b>	Produzione di insaccati													
4	<b>Lavorazione</b>	Budella suine sovrapposte in vari strati, essiccati in forni e quindi collate naturalmente													
5	<b>Ingredienti</b>	Budello naturale multistrato essiccato													
6	<b>Conservazione</b>	Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano da sorgenti di luce e calore. Nelle giuste condizioni di conservazione il prodotto può essere conservato per 5 anni prima dell'uso.													
7	<b>Valori microbiologici di riferimento</b>	<table border="1"> <tr> <td><i>Carica batterica totale</i></td> <td>&lt; 100.000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Enterocateriaceae</i></td> <td>&lt; 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphilococcus aureus</i></td> <td>&lt; 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Clostridium perfringes</i></td> <td>&lt; 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>&lt; 10.000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>Assente 25 g</td> </tr> </table>	<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	
<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>Imballaggio</b>	Imballaggio primario: il prodotto è inserito in buste neutre <i>Buste neutre in HDPE 2 – LDPE 4 – Tipologia materiale PLASTICA (codifica come da Decisione 129/97/CE)</i> Imballaggio secondario: Il prodotto è venduto in scatole di cartone, in confezioni sigillate <i>Scatole in PAP 20 – Tipologia materiale CARTA (codifica come da Decisione 129/97/CE)</i>													
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>Normative</b>	<b>Imballaggi e MOCA:</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.													
12	<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 il quale 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.													