

1	Descrizione	Budella di Ovino/Caprino				
2	Tipologia	Budella naturali di origine animale				
2.1	Parte anatomica	1 – intestino tenue				
2.2	Specie animale	Ovino/Caprino				
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 24 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. Secchi e coperchi in PP 5 – Tipologia materiale PLASTICA (codifica come da Decisione 129/97/CE) Secchi con manici in ferro FE 40 & PP5 - Tipologia materiale FERRO/ACCIAIO & PLASTICA				
8.3	Materiali a contatto	Anelli in PE7/LDPE 4 – Tipologia materiale PLASTICA Separatori in LDPE4 – Tipologia materiale PLASTICA Nastri in PE 7 – Tipologia materiale PLASTICA Reti in PP5/LDPE4/PE7 – Tipologia materiale PLASTICA Spago in PES – Tipologia materiale PLASTICA				
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	82	Rapporto collagene/proteine	0,19
			kJ/100g	344	Umidità %	79
		Carboidrati %		2	Grassi %	<0,5
		Proteine Kjeldahl %		17	di cui saturi %	n.a.
		Proteine %		3	Polvere %	26
		Collagene %		16	Sodio residuale g/100g	0,1
		Idrossiprolina %		2	NaCl residuale g/100g	0,3
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 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.				

