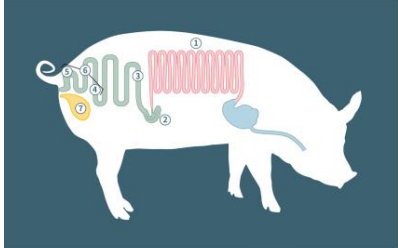


|     |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                     |                             |      |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------|
| 1   | Descrizione                          | Budella di Maiale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |  |                             |      |
| 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 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 insacatrici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                                                                     |                             |      |
| 8.2 | Imballaggio                          | Confezioni sigillate. Disponibili in secchielli da lt 0.75 a lt 32 e fusti da lt 50 a lt 220.<br>Secchi e coperchi in PP 5 – Tipologia materiale PLASTICA (codifica come da Decisione 129/97/CE)<br>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<br>Separatori in LDPE4 – Tipologia materiale PLASTICA<br>Nastri in PE 7 – Tipologia materiale PLASTICA<br>Reti in PP5/LDPE4/PE7 – Tipologia materiale PLASTICA<br>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                  | <b>Valori medi nutrizionali per 100 gr.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                     |                             |      |
|     |                                      | 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                            | <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.<br><b>Igiene:</b> Regolamento 852/04/CE, Reg. 853/04/CE e ss.mm.ii.<br><b>Tracciabilità e sicurezza alimentare:</b> 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.<br>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. |           |                                                                                     |                             |      |