

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	TRIPA FIBROSA NALO			
DEFINICIÓN	Combinación de viscosa (celulosa) con un refuerzo de papel fibroso de alta calidad para embutidos crudos, escaldados, frescos y madurados. Esta fabricación asegura una máxima conservación de su forma y uniformidad diametral. Como resultado estas tripas tienen una extremada resistencia mecánica, pero sigue siendo permeable y con excelentes propiedades de retracción.			
DESCRIPCION	Tripa elaborada a base de celulosa con un refuerzo en papel fibroso.			
APLICACIONES FUNCIONALES	Empaque diseñado para el embutido de salchichones, mortadelas y jamones de barrera permeable al humo, vapor de y al oxígeno.			
VIDA UTIL	A temperaturas inferiores a 25 grados centígrados se garantiza una vida útil de 24 meses.			
PRESENTACION	Bobinas por metros o cortes, con o sin impresión.			
ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenar bajo techo, a una temperatura inferior a los 25 grados centígrados y en su empaque original para así garantizar los 24 meses.			
COLORES	Ámbar Natural.			
REFERENCIAS:	Calibre Nominal	Calibre de Embutido	Denominación Internacional	Disponibilidad
	40	43	1SK	Pedido 6 meses
	50	53	1 1/4	Pedido 6 meses
	55	58	2 G	En existencias
	58	61	2	En existencias
	60	65	2 1/4	Pedido 6 meses
	105	112	7	En existencias
	110	123	8	En existencias
	Si requiere material fuera de esta lista se puede realizar el pedido previo pago del material por anticipado.			
RECOMENDACIONES DE REMOJO	Remoje las tripas aproximadamente bajo agua tibia óptimo 30-40 grados centígrados. Las tripas impresas deben ser remojadas el doble de tiempo. Las tripas impresas deben ser almacenadas en un lugar fresco para mantenerlas húmedas y deben usarse en los próximos días.			

(Continuación)

RECOMENDACIONES DE LENADO	Embuta firmemente y sin aires, respetando el diámetro de embutido, incluso si el diámetro de embutido es inferior en 1-2 mm. Se obtienen piezas sin arrugas gracias a las excelentes calidades de retracción de la tripa.
RECOMENDACIONES DE CERRADO O CLIPEADO	Un cierre sin dificultades en todas las maquinas grapadoras convencionales y métodos de atado.
AHUMADO Y CURADO	Las tripas fibrosas son apropiadas para todos los métodos de curado. En la maduración y el almacenamiento deberá evitarse la formación de una capa húmeda, que podría deteriorar las tripas. La humedad relativa al principio del procesos no deberá exceder el 90 %,Para evitar manchas en el ahumado, no aplicar el humo sobre una superficie de embutido todavía húmeda. Para el ahumado habitual, debe procurarse la humedad necesaria de 80-90% y una distribución homogénea de esta forma se mejora la admisión del humo, se evita la formación de un secado superficial y se consigue un color ahumado homogéneo.
RECOMENDACIONES DE ENFRIMIENTO	Duchas intermitentes, y secado por todos los lados.

Referencias Tripas Fibrosas

Calibre Nominal	Calibre de Embutido	Denominación Inter.	Calibre Nominal	Calibre de Embutido	Denominación Inter.	Calibre Nominal	Calibre de Embutido	Denominación Inter.	Calibre Nominal	Calibre de Embutido	Denominación Inter.
28			48	52	1	68	73	2 1/2	100	109	7
32	34	2/5	50	53	1 1/4	70	77	3 1/2	105	112	7 R
35	36	3/5	53	57	1 1/2	75	81	4	110	116	8
38	39	4/5	55	58	2 G	80	89	5	120	123	9
40	43	1SK	58	61	2	85	95	5 N	130	137	9 1/2
42	46	1SL	60	65	2 1/4	90	100	6 M	140	147	10
45	48	1S	65	71	2 1/2 S	95	107	6 1/2	150	157	11