

Butcher Family

Nuevo Catálogo de Tripas



Catálogo

Somos **BCI Alimentos**, proveedores directo de fábrica de tripas artificiales de colágeno, celulosa, fibrosa, poliamida y otros insumos para la industria cárnica. Nos sentimos honrados de poder ofrecer productos de prestigiosas marcas conocidas por su compromiso con la calidad, las normas, la innovación tecnológica y la ética comercial.

1 Tripas de Colágeno / 3-5

2 Tripas de Celulosa / 6

3 Fundas Fibrosas / 7-8

4 Tripas de Poliamida / 9-11

5 Certificaciones / 12

Tripas de Colágeno



La tripa de colágeno para embutidos es una cubierta artificial hecha de proteína animal (generalmente de res) que sirve para hacer chorizos, salchichas, snaks y otros embutidos. Se destaca por ser fácil de usar, higiénica y de grosor uniforme .

Es comestible, blanda al morder y saludable. Apta para productos cocidos y ahumados, como hot-dog o perritos calientes, salchichas Viena, Frankfurt y bratwurst. Ideales para chorizos destinados al grill, salchichas frescas a la plancha o sartén.

Calibres y usos



Calibres y usos corrientes

- Calibre 21 a 26 mm: Ideal para salchichas finas y parrilleras.
- Calibre 28 a 34 mm: Para chorizos caseros y longanizas.
- Calibres mayores (más de 40 mm): Para jamones o salchichones grandes.

Listas para usar

Las tripas de colágeno no necesitan ser remojadas como las tripas naturales, están listas para usar directamente. Se entregan empaquetadas arrugadas en sticks, lo que facilita su colocación en el tubo de la embutidora. La uniformidad de la tripa permite altas velocidades de producción.

Colágeno no comestible



Existen tripas de colágeno no comestibles que se usan para embutidos grandes, curados, oreados y ahumados. Hay que pelarlas o despegarlas del alimento antes de cortarlo y servirlo. Permiten una productividad al más alto nivel con constancia de calibre.

Rango de Diámetros Habituales

- Calibres medianos (40 mm a 50 mm): Ideales para salami, salchichones y fuets gruesos.
- Calibres grandes (50 mm a 75 mm): Para salchichón de verano, embutidos tipo anular o rectos, salami y otros.
- Calibres extra grandes (80 mm a 100 mm y más): Empleados para salamis gigantes, mortadelas y sopresatas.

Tripas Celulósicas



Las tripas de celulosa son empleadas principalmente como envolturas artificiales en la industria cárnica para fabricar salchichas tipo Frankfurt, perritos calientes (hot dogs), vienasas y embutidos similares. Es un producto no comestible y debe ser pelado al momento de consumir.

El material es un derivado de la pulpa de madera. Por ser de origen vegetal, las tripas de celulosa son porosas y permeables, lo que permite que el humo y el vapor penetren en el embutido. El producto se entrega en cajas de cartón con hebras corrugadas en bolsas de polietileno cerradas al vacío.



Fundas fibrosas



Diseñadas para embutidos grandes y secos como tipo salchichones, jamones curados, mortadelas grandes, longanizas, salami pepperoni, sobrasadas, etc., es una funda reforzada con fibras de papel de Abacá - planta de la familia del plátano-, que le da resistencia al prensado, atado y colgado, sin romper al embutido. Es una tripa no comestible que se ajusta al proceso de secado y que mantiene la forma y grosos en todo el producto.

Tipos de Fibrosa

Las fundas fibrosas se proveen en piezas cortadas de la longitud requerida, en paquetes o carretes y pueden ser personalizadas. La funda de fruncido mecánico asegura un gran aumento de productividad en el embutido. Estas fundas se pueden imprimir.

Tipo “Regular”

Es un tipo de funda fibrosa para productos cocidos y ahumados –como mortadela, salchichas cocidas, salami cocido, salchichas secas-, que no requieren de un tipo especial de pelado o adhesión de las envolturas los productos.



Tipo “Pelado Fácil”

Ideal para el jamón cocido y ahumado, y los productos que se cortan en fábrica, así como el queso procesado y ahumado. Es fácil de pelar. La superficie interna es tratada para que sea fácil de despegar del producto sin afectar la superficie del mismo.



Tipo “Buena adhesión”

Es la tripa ideal para la producción de pepperoni, salamis y otros embutidos secos y semisecos. Posee buena adhesión del revestimiento fibroso. La superficie interna de esta funda fibrosa es tratada de modo que se adhiera y encoja con los productos envueltos durante su secado.



Tripas Poliamida

Las tripas de poliamida son envoltorios artificiales multicapa para embutidos. Se destacan por ser termo-contráctiles, impermeables y de alta resistencia mecánica. Se utilizan principalmente en productos cocidos o escaldados como la mortadela, el jamón cocido y paté.



Principales ventajas:

- Fuerza mecánica
- Gran barrera para los gases y el vapor de agua
- Conservación duradera del sabor y frescura de los productos
- Consistencia de tamaño
- Apariencia atractiva

Tipos de Poliamida

Las tripas de poliamida son envoltorios artificiales multicapa termo-contráctiles. Bloquean el paso del oxígeno y evitan la pérdida de peso por evaporación de agua durante la cocción y el almacenamiento. Se utilizan principalmente en productos cocidos o escaldados como la mortadela, el jamón cocido y paté. No son comestibles.



Principales líneas de producto:

- Línea clásica de tripas para embutidos cocidos
- Tripas sin capacidad retráctil no orientadas
- Línea flexible de tripas para productos cocidos en molde
- Para embutidos cocidos, ahumados, semi-secos y crudos
- Tripa especial para embutidos cárnicos y otros alimentos.

Poliamida hot-dog



Para un mercado de gran demanda, la tripa de Poliamida para salchichas big Hot-Dog es el resultado de una alta tecnología que otorga al producto una apariencia lisa y apetitosa y al mismo tiempo una vida útil más larga.

Certificaciones

Las tripas para embutidos se fabrican de acuerdo con los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y del Reglamento (CE) n.º 10/2011, así como con las normas BRCGS sobre materiales de embalaje y HACCP. Otras certificaciones se mencionan a continuación:





BCI Alimentos / Miami

Miami, Florida, U.S.

Tel. +1 (954) 801-2609

Email: Alberto@bcialimentos.com