



Fiche Technique Produit

Code Article..... PR0001971 **Version**..... 1 **Date d'homologation**..... 14/10/14
Especificación Num..... 1033
Produit..... Zorza
Code Article Client.....

Description Mélange d'additifs et assaisonnements et épices,développé pour l'élaboration de produits à base de viande.
Aspect Poudre.
Couleur Rouge.
Arôme Caractéristique.
Ingrédients Paprika, sel dextrose, antioxydant(E-325),épices.
Péremption 18 mois. Conserver en un lieu sec à température ambiante.

| | Concept | Minimum | Maximum | Unidés | Méthode |
|---------------|------------|---------|-----------|---------|--------------|
| Physique | Humidité | | | 5 % | P-1/02 |
| Chimique | Sel (NaCl) | 28,5 | 31,5 | % | P-1/10 |
| Microbiologie | TPC | | 3.000.000 | cfu/g | AOAC 990.12 |
| | E.Coli | | <10 | cfu/g | AOAC 991.14 |
| | Salmonelle | | Exempt | en 25 g | AOAC 2004,03 |

Dosification 60 gr/kg de masse de viande.
Application Élaboration de chorizo haché.
Allergènes Peut contenir des traces de lait et dérivés,soja et dérivés et des sulfites.
Conditionnement Sac matériaux complexes de polyéthylène-polyamide ou emballage en papier-polyéthylène.
Observations Les résultats sont exprimés en% de la formule.



Fiche de Préparation du Produit

Composition

| | |
|-----------------------------|----------|
| Maigre 1 ^a a 0°C | 50,00 kg |
| Lard a -2 -4°C | 50,00 kg |
| PR0001971 Zorza | 6,00 kg |
| Eau | 4,00 L |

Procédure

1. Hacher la viande avec la plaque de 6 à 12 mm.
 2. Mettre le produit dans des récipients pour la vente.
-

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es