



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0000008 Versión..... 1 Fecha aprobación..... 10/10/14
Especificación Num..... 1002
Producto..... Fosfain-30 (Jamón cocido Absorción)
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias para la elaboración de productos cárnicos cocidos.
Apariencia Polvo.
Color Blanco.
Sabor Sin aroma ni sabor característico.
Ingredientes Emulgentes (E-451,E-450iii,E-450v), sal común, azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-301, E-331), potenciador del sabor (E-621), conservante (E-250).
Caducidad 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		5	%	P-1/02
	Químico				
	Sal común (NaCl)	30,4	33,6	%	P-1/10
	Nitrito sodico	0,84	0,93	%	P-1/10
	Fosfatos	17,48	19,32	% P2O5	P-1/10
Microbiológico	TPC		3.000.000	cfu/g	AOAC 990.12
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03
	E.Coli		<10	cfu/g	AOAC 991.14

Dosis 16 gr/kg de carne y agua.

Aplicación Elaboración de jamón cocido por absorción.

Alergenos Puede contener trazas de leche y productos derivados, soja y productos derivados y sulfitos.

Envase Bolsa de complejo polietileno-poliámidia o saco de papel-polietileno.

Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Jamón	100,00 kg
PR000008 Fosfain-30	1,60 kg
Sal común	1,40 kg
PR0002043 Arococ-HSM	0,30 kg
Carragenato	0,10 kg
Agua	18,00 L

Proceso

1. Introducir el jamón en el bombo junto con el resto de ingredientes.
 2. Dar un masaje suave de 20 minutos hasta la completa absorción de la salmuera.
 3. Dejar en cámara a 0-2 °C durante 24-48 horas.
 4. Moldear o envasar.
 5. Proceder a la cocción a una temperatura de 72 °C hasta conseguir 68 °C en el centro de la pieza.
 6. Enfriar y guardar en cámara.
-

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