



## Ficha Técnica de Producto

**Cod. Artículo.....** PR0000360      **Versión.....** 1      **Fecha aprobación.....** 23/10/14  
**Especificación Num.....** 1509  
**Producto.....** Concar 100 (Albóndigas).  
**Codigo Artículo Cliente.....**

**Descripción** Mezcla de aditivos y condimentos desarrollada para la elaboración de preparados cárnicos.  
**Apariencia** Polvo.  
**Color** Blanco.  
**Sabor** Sin aroma característico.

**Ingredientes** Dextrosa, antioxidantes (E-331, E-301), conservante (E-224).

**Caducidad** 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad			8 %	P-1/02
Químico	Sulfitos	8,12	9	%	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** 5 gr/kg de masa cárnica.

**Aplicación** Elaboración de longaniza fresca y albóndigas.

**Alergenos** Contiene sulfitos. Puede contener trazas de leche y derivados y soja y derivados.

**Envase** Bolsas de complejo polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.

**Comentarios** Resultados expresados en % en fórmula.



## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro 1ª a 0°C	43,00 kg
Panceta -2 -4 °C	37,00 kg
Sal	1,80 kg
PR0000360 Concar 100	0,50 kg
Pimienta blanca molida	0,10 gr
PR0002067 Sabor perejil	0,10 kg
PR0001777 Fibraplus-HSM	4,00 kg
Agua	20,00 L

### Proceso

---

1. Picamos las carnes por placa de 6-8 mm.
  2. Pasamos la carne a la amasadora.
  3. Agregamos la formulación del concar-9 y el resto de ingredientes.
  4. Amasamos durante 4 minutos y sacamos de la amasadora.
  5. Procedemos a formar las albóndigas y a envasar el producto para su venta.
- 

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