



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0000640 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 14/10/14
Especificación Num..... 970
Producto..... Morcon blanco
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos y condimentos desarrollada para la elaboración de prod cárnicos cocidos.
Apariencia Polvo.
Color Cremoso.
Sabor Aroma característico a especias.
Ingredientes Sal común, dextrosa, fécula de patata, proteína de láctea y de soja, especias, emulgente (E-451), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-301), conservante (E-250).
Caducidad 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		8	%	P-1/02
Químico	Sal común (NaCl)	36,75	40,63	%	P-1/10
	Nitrito sodico	0,27	0,3	%	P-1/10
	Fosfatos	1,292	1,428	% 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 50 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de morcón blanco, tipo murciano.
Alergenos Contiene leche y derivados y soja y derivados. Puede contener trazas de sulfitos.
Envase Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro de cabezas a 0°C	50,00 kg
Papada -2 -4 °C	50,00 kg
PR0000640 Morcón blanco	5,00 kg
Huevo en polvo	1,00 kg
Agua fría	10,00 L

Proceso

1. Escoger el magro y la papada y picar por placa 10-14 mm.
 2. Pasar a la amasadora y agregar el preparado Morcón blanco en forma de papilla con el agua. Agregar también el huevo en polvo.
 3. Amasar durante 4-5 minutos al 60 % de vacío, si se tiene.
 4. A continuación embutir en vejigas de cerdo.
 5. Una vez embutido, proceder a la cocción a 75-80 °C, un minuto por milímetro de diámetro.
-

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