



## Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR000710                      Versión..... 1                      Fecha aprobación..... 01/09/14  
 Especificación Num..... 853  
 Producto..... Butifarra blanca  
 Código Artículo Cliente.....

**Descripción** Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de prod cárnicos cocidos  
**Apariencia** Polvo.  
**Color** Cremoso.  
**Sabor** Típico a especias.  
**Ingredientes** Sal común, dextrosa, proteína de soja, especias, aroma, emulgentes (E-451, E-450), 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)	39,9	44,1	%	P-1/10
	Nitrito sodico	0,22	0,25	%	P-1/10
	Fosfatos	3,11	3,43	% P2O5	P-1/10
Microbiológico	TPC		3.000.000	cfu/g	AOAC 990.12
	E.Coli		<10	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03

**Dosis** 50 gr/kg de masa cárnica.  
**Aplicación** Elaboración de butifarra blanca.  
**Alergenos** Contiene soja y derivados. Puede contener trazas de leche y derivados y sulfitos.  
**Envase** Bolsa de complejo polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.  
**Comentarios** Resultados expresados en % en fórmula.



## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Papada a -2 -4 °C.	100,00 kg
PR0000710 Butifarra blanca	5,00 kg
AD0000310 Fécula de patata	6,00 kg
Agua fría	5,00 kg

### Proceso

---

1. Preparar previamente las carnes y mantenerlas a 0°C.
  2. Picar las carnes mezcladas por la placa de 6-8 mm.
  3. Pasar a la amasadora y adicionarle el preparado Butifarra blanca y la fécula de patata en forma de papilla con el agua fría.
  4. Amasar durante 5-8 minutos, en vacío si es posible.
  5. Embutir en tripa de ternera 40-43 mm.
  6. Pasar a cocción a 80 °C. El tiempo de cocción dependerá del calibre de la tripa (como orientación 1 min/mm de diámetro).
  7. Enfriar en agua, dejar secar la tripa y pasar a cámara.
- 

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