



Food solutions.

Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0000750 Versión..... 1 Fecha aprobación..... 23/10/14
Especificación Num..... 1508
Producto..... Rosada 2N FN (Albóndigas)
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos y condimentos desarrollada para la elaboración de preparados cárnicos.
Apariencia Polvo.
Color Rosado.
Sabor Especiado.
Ingredientes Sal común, dextrosa, almidón de patata, especias, fibra vegetal, antioxidantes (E-300, E-325), conservante (E-224), colorantes (E-120, E-100).
Caducidad 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		6	%	P-1/02
Químico	Sulfitos	1,01	1,125	%	P-1/10
	Sal común (NaCl)	46,27	51,15	%	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 40 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de longaniza fresca, albóndigas y burger meat (añadir 4% cereales).
Alergenos Contiene sulfitos. Puede contener trazas de leche y derivados y soja y derivados.
Envase Bolsas de complejo polietileno-poliámida o saco de papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0°C	45,00 kg
Panceta a -2 -4 °C	40,00 kg
PR0000750 Rosada 2N FN	4,00 kg
PR0001777 Fibraplus-HSM	2,50 kg
Agua	15,00 L

Proceso

1. Picamos las carnes por placa de 6-8 mm.
 2. Pasamos la carne a la amasadora.
 3. Agregamos la formulación de la rosada 2N FNy 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