



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0000911 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 25/09/14
Especificación Num..... 1511
Producto..... Base HSM (Chorizo cular).
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos condimentos para la elaboración de productos cárnicos curados.
Apariencia Polvo.
Color Cremoso.
Sabor Sin sabor ni aroma característico.

Ingredientes Lactosa, azúcar, proteína láctea y de soja, dextrina, emulgente (E-451), antioxidante (E-316), colorante (E-120).

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

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		8	%	P-1/05
Químico	Fosfatos	2,25	2,49	% P205	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 20 gr/kg de masa cárnica.

Aplicación Elaboración de chorizo curado tipo cular, como ligante de las carnes.

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

Envase Bolsa de polietileno-poliamida, o saco de papel-polietileno.

Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0 °C	65,00 kg
Panceta a -2 -4 °C	35,00 kg
PR0000911 Base HSM	2,00 kg
PR0000490 Sal nitrificante HSM	0,20 kg
Sal común	2,00 kg
Pimentón	2,00 kg
Agua	4,00 L

Ajo(*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar el magro y la panceta por la placa de 30 mm y de 12 mm respectivamente.
 2. Pasar a amasadora y adicionar la papilla del preparado Base HSM + Nitrificante HSM con el agua y el resto de aditivos.
 3. Amasar, si es posible al vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos).
 4. Embutir en tripa raspada de cerdo de calibre 32-40 mm.
 5. Dejar escurrir antes de pasar a secadero.
 6. Efectuar primeramente un estufaje a 20°-22° C y humedad relativa del 85-90% durante 24-36 horas.
 7. A continuación proceder al secado, con unas consignas de 14-16° C y 75-80% de HR.
-

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