



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0000911 Versión..... 1 Fecha aprobación..... 25/09/14
 Especificación Num..... 1512
 Producto..... Base HSM (Chorizo ristra y sartra).
 Código 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 ristra y sartra, como ligante de las carnes.
Alergenos Contiene leche y derivados y soja y derivados. Puede contener trazas de sulfitos.
Envase Bolsa complejo polietileno-poliamida, o saco 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	50,00 kg
PR0000911 Base HSM	2,00 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Pimentón (Murcia o ahumado)	2,50 kg
Sal común	2,00 kg
Agua	5,00 L

Ajo(*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar las carne de magro y la panceta por las placas de 8-10 mm.
 2. Pasar a la amasadora y agregar la papilla hecha con el preparado Base HSM, el agua y el resto de ingredientes.
 3. Amasar, si es posible al vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos).
 4. Embutir en tripa natural o artificial calibre 40-45 mm. Dejar escurrir antes de pasar al secadero.
 5. Efectuar primeramente un estufaje a 20°-22° C y 85-90% HR.
 6. A continuación proceder al secado, con unas consignas de 14-16° C y 75-80% HR.
-

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