



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001110 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 23/10/14
Especificación Num..... 1515
Producto..... Longaniza fresca-HSM (Burger meat)
Código Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de preparados de carne.
Apariencia Polvo.
Color Rosado.
Sabor Aroma suave, típico a pimienta y nuez moscada.

Ingredientes Sal común, dextrosa, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservante (E-224), colorante (E-120).

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

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		8	%	P-1/02
Químico	Sulfitos	1,35	1,5	%	P-1/10
	Sal común (NaCl)	65,27	72,14	%	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 30 gr/kg de masa cárnica.

Aplicación Elaboración de burger meat (añadir 4% de cereales).

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

Envase Bolsa complejo 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	45,00 kg
Panceta -2 -4 °C	40,00 kg
PR0001110 Longaniza fresca HSM	3,00 kg
PR0001755 Fibraplus-HSM	2,50 kg
Agua fría y desclorada	15,00 L

Proceso

1. Picar las carnes mezcladas por las placas 4-6 mm a las temperaturas indicadas.
 2. Pasar a la amasadora y adicionar la papilla (Longaniza fresca HSM + agua).
 3. Amasar durante 3 minutos (según tipo de amasadora) y agregamos el fibraplus-HSM y volvemos a amasar.
 4. Formar y guardar en cámara entre 0-2 °C.
-

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