





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro 1ª a 0 °C	75,00 kg
Panceta a -2 -4°C	25,00 kg
PR0001220 Chorizo HSM-38	6,00 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,05 kg
Agua	4,00 L

Ajo(\*)

(\*) Al gusto

### Proceso

---

1. Picamos la carne de magro por la placa de 30 mm y la panceta por la placa de 12 mm.
  2. Pasar a amasadora y adicionar la papilla del preparado Chorizo HSM-38 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 natural o artificial de calibre 40-45 mm.
  5. Dejar escurrir antes de pasar al secadero.
  6. Efectuar primeramente un estufaje a 20°-22° C y 85-90% HR.
  7. 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