



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001220 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 25/09/14
Especificación Num..... 1447
Producto..... Chorizo HSM-38 (Chorizo cular).
Código Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de chorizo.
Apariencia Polvo.
Color Rojizo.
Sabor Característico a pimentón.
Ingredientes Pimentón, sal común, azúcar, lactosa, dextrina , proteína láctea y de soja , emulgentes (E-451,E-450), especias, antioxidante (E-316), conservante (E-252), 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	Nitrato sódico	0,22	0,25	%	P-1/10
	Sal común (NaCl)	31,46	34,78	%	P-1/10
	Fosfatos	1,56	1,73	% P2O5	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 60 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de chorizo.
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 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
Sal común	2,00 kg
Agua	4,00 L

Ajo(*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar la magra por la placa de 3 ojos y la panceta por la placa de 14-18 mm.
 2. Pasar a amasadora y adicionar la papilla del preparado Chorizo HSM-38 con el agua, el ajo y el resto de aditivos.
 3. Amasar, si es posible al vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos).
 4. Embutir en tripa cular. Dejar escurrir antes de pasar al secadero.
 5. Efectuar primeramente un estufaje a 20-22° y humedad relativa del 85-90%.
 6. 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