





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro 1ª a 0°C	43,00 kg
Panceta -2 -4 °C	37,00 kg
Sal	1,80 kg
PR0000360 Concar 100	0,50 kg
Pimienta blanca molida	0,10 kg
PR0002067 Sabor perejil	0,10 kg
PR0001777 Fibraplus-HSM	4,00 kg
Agua	20,00 L

### Proceso

---

1. Picamos las carnes por placa de 6-8 mm.
  2. Pasamos la carne a la amasadora.
  3. Agregamos la formulación del concar-9 y el resto de ingredientes.
  4. Amasamos durante 4 minutos y sacamos de la amasadora.
  5. Procedemos a formar las albóndigas y a envasar el producto para su venta.
- 

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