



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001420 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 01/09/14
Especificación Num..... 862
Producto..... Morcilla de Cebolla HSM
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de prod cárnicos cocidos
Apariencia Polvo.
Color Crema con trozos verdes.
Sabor Suave a especias.

Ingredientes Sal común, fécula de patata, especias, azúcar, proteína de soja.

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

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		8	%	P-1/02
Químico	Sal común (NaCl)	47,5	52,5	%	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 40 gr/kg de masa cárnica.

Aplicación Elaboración de morcilla, tipo murciana.

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

Envase Bolsa de complejo polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.

Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Cebolla hervida picada	70,00 kg
PR0001420 Morcilla cebolla HSM	4,00 kg
Tocino	30,00 kg

Sangre (*)

(*) de 5 a 8 litros

Proceso

1. Picar el tocino por la placa de 20 mm y la cebolla y pasar a la amasadora junto con la sangre.
 2. Adicionarle el preparado Morcilla de cebolla HSM y directamente sin agua.
 3. Amasar durante 5-8 minutos, al vacío si se tiene.
 4. Embutir seguidamente en tripa de ternera 40-43 mm y pasar a cocción
 5. Se deberá cocer a 80° C y el tiempo dependerá del calibre de la tripa. Como orientación, un minuto por cada milímetro de diámetro.
 6. Enfriar con agua, dejar secar la tripa y pasar a cámara.
-

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