





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Magro a 0 °C                   | 60,00 kg |
| Recortes de panceta -2 -4 °C   | 40,00 kg |
| PR0001520 Salch ibérico HSM-30 | 5,00 kg  |
| PR0000490 Sal nitrificante HSM | 0,10 kg  |

### Proceso

---

1. Picar las carnes por la placa de 8mm, mezclando las carnes al picar.
  2. Amasar las carnes, adicionando el Salchichón Ibérico HSM-30 previamente dispersado en el agua.
  3. Es conveniente amasar al vacío hasta total mezcla de los aditivos, aproximadamente 6-7 minutos. Dejar reposar la masa en cámara de 2° C durante 24 horas (de un día para otro).
  4. Embutir en culares naturales.
  5. Pasar a continuación a secadero, a una temperatura de 12-14° C y a 70-80% HR.
- 

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