



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001622 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 10/10/14
Especificación Num..... 1455
Producto..... Pavo Hidratado HSM-50
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos y condimentos desarrollada para la elaboración de productos cárnicos cocidos.
Apariencia Polvo.
Color Blanco.
Sabor Sin sabor ni aroma característico.
Ingredientes Sal común, emulgentes (E-451, E-450), aroma, azúcar, dextrosa, estabilizador (E-407), antioxidantes (E-301, E-331), potenciador del sabor (E-621), 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	Sal común (NaCl)	43,37	47,93	%	P-1/10
	Fosfatos	9,28	10,26	% P205	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 36 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de fiambre de pavo.
Alergenos Puede contener trazas de leche y derivados, soja y derivados y sulfitos.
Envase Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Pechuga de pavo (tacos 3-4 mm)	85,00 kg
Pechuga de pavo (placa 4 mm)	15,00 kg

SALMUERA:

Pavo hidrtatado HSM-50	5,12 kg
Nitrificante cocidos	0,27 kg
Agua	45,00 kg
Fécula de patata (*)	3,20 kg

(*) 2º Amasado

Proceso

1. Amasar las pechugas troceadas a tacos con la salmuera hasta que absorba el máximo de salmuera.
 2. Agregar la carne picada por placa de 4mm y continuar el amasado unos minutos, efectuando el vacío al final.
 3. Dejar en maceración 48 horas en cámara entre 4 y 6 °C.
 4. Efectuar un segundo amasado agregando la fécula.
 5. Embutir en tripa artificial impermeable en el calibre deseado (normalmente 110mm).
 6. Cocer en caldera a 75 -78 °C hasta alcanzar 72 °C en el centro de la pieza.
 7. Enfriar y guardar en cámara.
-

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