





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Pechuga de pollo 74,00 kg

#### SALMUERA:

Agua 22,14 L

PR0001623 Fiambre pollo HSM-35 3,20 kg

PR0000490 Sal nitrificante HSM 0,14 kg

#### 2º AMASADO:

PR0001630 Carragenato HSM-I 0,20 kg

AD0000380 Lactosa 0,30 kg

### Proceso

---

1. Picar 68 kg de pechuga de pollo por la placa de 40-45 mm y el resto por la placa de 4 mm e introducirlo en la amasadora.
2. A continuación la salmuera, previamente elaborada con agua fría (5° C).
3. Amasar al vacío hasta que se haya absorbido la salmuera.
4. Dejar en cámara a 4-6° C durante 24 horas.
5. Pasar a la amasadora e incorporar el carragenato y la lactosa previamente mezclados y amasar hasta una perfecta dispersión.
6. Dejar de nuevo en maceración otras 24 horas en cámara.
7. A continuación dar un último amasado.
8. Embutir en tripa impermeable y cocer en caldera a 70-75 °C hasta alcanzar 68 °C en el centro de la pieza. Enfriar y guardar en cámara.

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