





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro de segunda a 0° C	30,00 kg
Papada a -2° C	30,00 kg
Panceta a -2-4° C	40,00 kg
PR0001680 Chistorra HSM	6,00 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Agua fría	5,00 L

Ajo (\*)

(\*) Al gusto

### Proceso

---

1. Picar los magros, la papada y la panceta (o recortes de panceta) mezclados por la placa de 8 mm.
  2. Pasar a amasadora y agregar la papilla previamente elaborada con el preparado Chistorra- HSM.
  3. Amasar 4-5 minutos, al vacío si se tiene, hasta tener una masa compacta.
  4. Pasar la masa a cámara a 2-4° C durante 24 horas.
  5. Embutir en tripa artificial, tipo Fibrán, o natural de cordero, calibre 20-22 mm.
  6. Efectuar un estufaje a 18-20° C y 70% HR durante 24 horas.
  7. A continuación pasarlo a secadero artificial, si se tiene, a una temperatura de 14-16° C y 75-80% HR para la tripa artificial y para la natural del 70-75% HR.
- 

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