



Food solutions.

## Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001766                      Versión..... 1                      Fecha aprobación..... 14/10/14  
Especificación Num..... 1347  
Producto..... Frankfurt-HSM  
Codigo Artículo Cliente.....

|                     |                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descripción</b>  | Mezcla de aditivos, condimentos y especias para la elaboración de productos carnicos cocidos.                                                                                                        |
| <b>Apariencia</b>   | Polvo.                                                                                                                                                                                               |
| <b>Color</b>        | Crema.                                                                                                                                                                                               |
| <b>Sabor</b>        | Aroma caracteristico a especias.                                                                                                                                                                     |
| <b>Ingredientes</b> | Proteína de soja, sal común, azúcar, dextrosa, especias (contiene mostaza), emulgentes (E-451, E-450), antioxidantes (E-316, E-331), aroma de humo, potenciador del sabor(E-621), colorante (E-120). |
| <b>Caducidad</b>    | 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.                                                                                                                                         |

|                | <b>Concepto</b>  | <b>Mínimo</b> | <b>Máximo</b> | <b>Unidades</b> | <b>Método</b> |
|----------------|------------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|
| Físico         | Humedad          |               | 8             | %               | P-1/02        |
| Químico        | Fosfatos         | 3,17          | 3,51          | % P205          | P-1/10        |
|                | Sal común (NaCl) | 24            | 26,5          | %               | 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  |

|                    |                                                                                             |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dosis</b>       | 80 gr/kg masa carnica.                                                                      |
| <b>Aplicación</b>  | Elaboración de frankfurt.                                                                   |
| <b>Alergenos</b>   | Cotiene mostaza, y soja y derivados. Puede contener trazas de leche y derivados y sulfitos. |
| <b>Envase</b>      | Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.                        |
| <b>Comentarios</b> | Resultados expresados en % en fórmula.                                                      |



## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Magro 1ª o vacuno A 0°C        | 40,90 kg |
| Papada -2 -4 °C                | 11,00 kg |
| Tocino                         | 12,00 kg |
| PR0001766 Frankfurt-HSM        | 8,00 kg  |
| PR0001635 Nitrifican. EG 27-12 | 0,10 kg  |
| Fécula de patata               | 8,00 kg  |
| Agua                           | 20,00 L  |

### Proceso

---

1. Picamos los magros por placa de 2-3 mm.
  2. Pasamos a la amasadora y agregamos el resto de ingredientes dejando la fécula de patata en el último lugar.
  3. Amasamos hasta que la masa esté bien compacta.
  4. Embutimos en tripa de cordero o cerdo o en nojax, según necesidad.
  5. Cocción en horno, unos 15 minutos a 65°C con calor seco , ahumamos durante 30 minutos .
  6. Finalmente acabamos de cocer a 75-80°C con calor húmedo durante 30 minutos.
  7. Si cocemos en caldera, 30 minutos a 80°C.
  8. Dejamos secar superficialmente envasamos al vacío y pasteurizamos durante 10 minutos.
- 

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