





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Panceta entre 0-2 °C      | 50,00 kg |
| Tocino entre 0-2 °C       | 50,00 kg |
| PR0001852 Sob. Ciutadella | 10,40 kg |

### Proceso

---

1. Picar las carnes mezcladas placa de 5 mm.
  2. Amasar al vacío incorporando los aditivos hasta una buena mezcla.
  3. La masa al salir de la amasadora no debe superar los 6° C.
  4. Se recomienda dejar en cámara de 4-6° C de un día para otro.
  5. Embutir en tripa natural (cular, ciegos o rizada).
  6. Pasar a secadero a 12-14° C y 75-80% de humedad relativa hasta su expedición.
- 

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