





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro 1ª a 0 °C	45,00 kg
Panceta -2 -4 °C	40,00 kg
PR0001853 Basfresc-71	1,00 kg
PR0001755 Fibraplus-HSM	2,50 kg
Agua fría y desclorada	15,00 L

### Proceso

---

1. Picar las carnes mezcladas por las placas 4-6 mm a las temperaturas indicadas.
  2. Pasar a la amasadora y adicionar la papilla (BASFRESC 71 + agua).
  3. Amasar durante 3 minutos (según tipo de amasadora) y agregamos el fibraplus-HSM y volvemos a amasar.
  4. Formar y guardar en cámara entre 0-2 °C.
- 

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