



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001922 Versión..... 1 Fecha aprobación..... 25/09/14
Especificación Num..... 821
Producto..... Chorizo HSM-05
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias para la elaboración de productos cárnicos curados.
Apariencia Polvo.
Color Rojo.
Sabor Típico a pimentón con un toque ahumado.
Ingredientes Especias, sal común, dextrosa, lactosa, proteína láctea, emulgentes (E-451,E-450), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-301), conservante (E-252), colorante (E-120).
Caducidad 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		8	%	P-1/02
Químico	Sal común (NaCl)	31,9	35,26	%	P-1/10
	Nitrato sódico	0,22	0,25	%	P-1/10
	Fosfatos	2,31	2,55	% P2O5	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

Dosis 60 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de chorizo curado, tipo ristra y sartra.
Alergenos Contiene leche y derivados. Puede contener trazas de soja y derivados y sulfitos.
Envase Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0°C	65,00 kg
Panceta a -2 -4 °C	35,00 kg
PR0001922 Chorizo HSM-05	6,00 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,05 kg
Agua	4,00 L

Proceso

1. Picar las carnes por la placa de 8 mm.
 2. Pasar a la amasadora y adicionar la papilla elaborada con el preparado Chorizo HSM-05 y el agua.
 3. Amasar, si es posible a vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos).
 4. Dejar reposar en cámara a 4-6 °C hasta el día siguiente.
 5. Embutir en tripa raspada de cerdo de calibre 30-36 mm. Dejar escurrir antes de pasar a cámara o secadero.
 6. Si se pasa al secadero efectuar un oreo a 16-18 °C y 60-65 % HR durante 18-24 horas.
 7. Pasado este tiempo el producto está listo para su venta.
-

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