



## Ficha Técnica de Producto

**Cod. Artículo**..... PR0001963                                      **Versión**..... 1                                      **Fecha aprobación**..... 08/08/14  
**Especificación Num**..... 1013  
**Producto**..... Morcilla achorizada  
**Codigo Artículo Cliente**.....

**Descripción**            Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración prod. cárnicos curados.  
**Apariencia**            Polvo.  
**Color**                    Rojizo.  
**Sabor**                    Característico a especias.  
  
**Ingredientes**        Sal común, cebolla, especias, proteína láctea y de soja, lactosa, azúcar, sangre en polvo, emulgente (E-451), antioxidante (E-316).  
  
**Caducidad**            18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		6	%	P-1/02
Químico	Sal común (NaCl)	19	21	%	P-1/10
	Fosfatos	0,46	0,51	% 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**                    100 gr/kg de masa cárnica.  
  
**Aplicación**            Elaboración de chorizo de sangre.  
  
**Alergenos**            Contiene leche y derivados y soja y derivados. Puede contener trazas de sulfitos.  
  
**Envase**                Bolsa de complejo de polietileno-poliamida, o saco papel-poliamida.  
  
**Comentarios**        Resultados expresados en % en fórmula.



## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Papada	62,50 kg
Lengua	37,50 kg
PR0001963 Morcilla achorizada	10,00 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Agua	10,00 L

### Proceso

---

1. Picamos la papada y la lengua por placa de 8 mm.
  2. Introducimos el picado en la amasadora y agregamos el resto de ingredientes.
  3. Amasamos durante 4 minutos.
  4. Embutimos en tripa de cerdo en el calibre deseado.
  5. Pasamos a secadero y damos un estufaje a 20-22°C y el 85 % HR durante 24 horas.
  6. Secamos a 12-14°C y 75 % HR.
- 

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