Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001988 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 23/10/14
Especificación Num..... 1052
Producto..... Ablandador de carnes
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción	Mezcla de aditivos y condimentos desarrollada para ablancar carne.
Apariencia	Polvo.
Color	Blanco.
Sabor	Sin sabor ni aroma característico.
Ingredientes	Sal común, azúcar, papaína.
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)(en fórmula)	76	84	%	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	25 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación	Ablandador de carne.
Alergenos	Puede contener trazas de leche y derivados, soja y derivados.
Envase	Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.
Comentarios	Resultados expresados en % en fórmula.

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