



## Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001994                      Versión..... 1                      Fecha aprobación..... 14/10/14  
Especificación Num..... 1124  
Producto..... Base Paté HSM  
Codigo Artículo Cliente.....

**Descripción** Mezcla de aditivos e ingredientes desarrollada para la elaboración de prod cárnicos cocidos.  
**Apariencia** Polvo.  
**Color** Blanco.  
**Sabor** Sin sabor ni aroma característico.  
**Ingredientes** Proteína láctea, emulgente (E-451), azúcar, fibra vegetal, sal común, antioxidantes (E-331, E-301), conservantes (E-202, E-200).  
**Caducidad** 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		6	%	P-1/02
			0	%	
Químico	Sal común (NaCl)	7,1	7,9	%	P-1/10
	Fosfatos	5,42	5,98	% 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** 40 gr/kg de masa cárnica.  
**Aplicación** Elaboración de paté.  
**Alergenos** Contiene leche y derivados. Puede contener trazas de soja y derivados, y sulfitos.  
**Envase** Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de papel-poliamida.  
**Comentarios** Resultados expresados en % en fórmula.



## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Hígados lavados	30,00 kg
Papada escaldada	46,00 kg
PR0001994 Base paté HSM	4,00 kg
PR0000014 Sabor paté HSM	0,90 kg
Sal común	1,60 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Coñac	0,30 kg
Agua	20,00 L

### Proceso

---

1. Trocear la papada (o picarla por placa de 3 agujeros), escaldarla unos 10 minutos en agua hirviendo, dejar enfriar a -2 °C. Pasarlo al cúter y trabajarlo hasta que esté suficientemente fino.
  2. Añadir el hígado, agua y resto de ingredientes, continuando el trabajo hasta que se consiga la emulsión.
  3. Envasar en lata, tarrina o tripa impermeable.
  4. La lata o tripa impermeable pueden cocerse en caldera abierta o en horno con calor húmedo a 75-80 °C hasta alcanzar 70-72 °C en el centro.
  5. La tarrina se cuece en horno con calor húmedo y a 75 °C, hasta alcanzar en el centro 70-72 °C, y tapada con papel de aluminio para evitar condensación de agua.
  6. Enfriar y conservar en cámara.
  7. Para esterilizar, cocer la lata a 105 °C. El tiempo aconsejado depende del tipo y tamaño de lata. Como orientación, 1 hora para latas de 80 g. Se recomienda aproximadamente 1 minuto por mm. de diámetro.
- 

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