



## Ficha Técnica de Producto

**Cod. Artículo**..... PR0002004                      **Versión**..... 1                      **Fecha aprobación**..... 25/09/14  
**Especificación Num**..... 1514  
**Producto**..... Chorizo HSM-55 (Chorizo ristra y sartra).  
**Código Artículo Cliente**.....

**Descripción**            Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de prod cárnicos curados  
**Apariencia**            Polvo.  
**Color**                    Rojo.  
**Sabor**                    Típico a pimentón.  
**Ingredientes**        Especias, sal común, dextrina, proteína de soja, lactosa, dextrosa, emulgentes (E-450, E-451), colorante (E-120).  
**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)	24	26,6	%	P-1/10
	Fosfatos	1,75	1,93	% 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**                    85 gr/kg de masa cárnica.  
**Aplicación**            Elaboración de chorizo curado, tipo ristra y sartra.  
**Alergenos**            Contiene leche y derivados y soja y derivados. Puede contener trazas de sulfitos.  
**Envase**                Bolsa de complejo polietileno-poliamida, o saco de papel-polietileno.  
**Comentarios**        Resultados expresados en % en fórmula.



## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro 1ª a 0°C	60,00 kg
Panceta a -2- 4°C	40,00 kg
PR0002004 Chorizo HSM-55	8,50 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Agua	5,00 L

Ajo(\*)

(\*) Al gusto

### Proceso

---

1. Picar las carnes por placa de 8 mm.
  2. Amasamos durante 4 minutos agregando el resto de ingredientes.
  3. Embutimos en tripa natural o artificial calibre 30-36 mm.
  4. Pasamos a estufar a 20-22 °C y 95% HR durante 24-36 horas o hasta alcanzar un pH de 5,2.
  5. Seguidamente procedemos a secar a 12-14°C y 75% HR.
- 

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