



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0002069 Versión..... 1 Fecha aprobación..... 08/10/14
 Especificación Num..... 1446
 Producto..... Chorizo casero C-9
 Código Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias para la elaboración de productos cárnicos curados.
Apariencia Polvo.
Color Rojizo.
Sabor Característico a pimentón.
Ingredientes Sal común, pimentón, lactosa, dextrina de patata, especias, jarabe de glucosa, emulgentes (E-450, E-451), antioxidantes (E-301, E-331), 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)	28,5	31,5	%	P-1/10
	Fosfatos	2	2,21	% P205	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 65 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 de complejo polietileno-poliámidas, 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
PR0002069 Chorizo Casero C-9	6,50 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Agua	4,00 L

Ajo (*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar las carnes mezcladas por la placa de 8 mm.
 2. Pasar a la amasadora y adicionar la papilla realizada con el agua y el resto de ingredientes (chorizo casero C-9, nitrificante y ajo).
 3. Amasar, si es posible al vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos). Dejar reposar en cámara a 4-6 ° C hasta el día siguiente.
 4. Embutir en tripa raspada de cerdo calibre 30-36 mm. Dejar escurrir antes de pasar a cámara o secadero.
 5. Si se pasa al secadero efectuar un proceso de maduración a 16-18 ° C y 60-65 % HR, entre 2-4 días.
 6. Después el producto ya esta listo para su venta.
-

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