



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0002079 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 08/10/14
Especificación Num..... 1444
Producto..... CHM-77 (Chistorra)
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, especias, jarabe de glucosa, fécula de patata, emulgente (E-451), antioxidantes (E-301, E-331, E-325), 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)	30,34	33,53	%	P-1/10
	Fosfatos	1,15	1,27	% 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 60 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de chistorra.
Alergenos Puede contener trazas de leche y derivados, soja y derivados y sulfitos.
Envase Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 2ª a 0°C	30,00 kg
Papada a -2°C	30,00 kg
Panceta a -2 -4 °C	40,00 kg
PR0002079 CHM-77	6,00 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Agua fría	5,00 L

Ajo (*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar los magros, la papada y la panceta (o recortes de panceta) mezclados por la placa de 8 mm.
 2. Pasar a amasadora y agregar la papilla previamente elaborada con el preparado CHM-77.
 3. Amasar 4-5 minutos, al vacío si se tiene, hasta tener una masa compacta.
 4. Pasar la masa a cámara a 2-4° C durante 24 horas.
 5. Embutir en tripa artificial, tipo Fibrán, o natural de cordero de calibre 20-22.
 6. Efectuar un estufaje a 18-20° C y 80-85% HR durante 24 horas.
 7. A continuación pasarlo a secadero artificial, si se tiene, a una temperatura de 14-16° C y 75-80% HR para la tripa artificial y para la natural del 70-75% HR.
-

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