



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0002079 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 08/10/14
Especificación Num..... 1490
Producto..... CHM-77 (Chorizo ristra y sartra).
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 chorizo, tipo ristra y sartra.
Alergenos Puede contener trazas de leche y derivados, soja y derivados y 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
PR0001220 Chorizo HSM-38	8,50 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Agua	5,00 L

Ajo(*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar las carnes por la placa de 8 mm.
 2. Pasar a la amasadora y adicionar la papilla elaborada con el preparado CHM-77 y el agua.
 3. Amasar, si es posible a vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos).
 4. Dejar reposar en cámara a 4-6 °C hasta el día siguiente.
 5. Embutir en tripa raspada de cerdo de calibre 30-36 mm. Dejar escurrir antes de pasar a cámara o secadero.
 6. Si se pasa al secadero efectuar un oreo a 16-18 °C y 60-65 % HR, durante 18-24 horas.
 7. Pasado este tiempo el producto está listo para su venta.
-

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