



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0002109 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 09/10/14
Especificación Num..... 1473
Producto..... Chorizo Fresco 1
Código Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de preparados de carne.
Apariencia Polvo.
Color Rojizo.
Sabor Característico a pimentón.
Ingredientes Sal común, especias, dextrosa, lactosa, proteína láctea, antioxidantes (E-325, E-331, E-301), colorantes (E-120, E-160c).
Caducidad 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		5	%	P-1/02
Químico	Sal Común (NaCl)	30,71	33,95	%	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 fresco.
Alergenos Contiene leche y derivados. Puede contener trazas de soja y derivados, y sulfitos.
Envase Bolsas de completo polietileno-poliámidas o saco de papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0 °C	40,00 kg
Panceta -2 -4 °C	50,00 kg
PR0002109 Chorizo fresco 1	6,00 kg
PR0001777 Fibraplus-HSM	2,00 kg
Agua	4,00 L

Proceso

1. Picamos la carne por placa de 6-8mm.
 2. Pasamos a la amasadora y agregamos el resto de ingredientes.
 3. Amasamos durante 4 minutos.
 4. Embutimos en tripa de cerdo , en el calibre deseado y envasamos para proceder a la venta.
-

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